



APPEL À CANDIDATURES

**POSTE À POURVOIR
IMMEDIATEMENT PAR MOBILITÉ INTERNE ET EXTERNE**

RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE (H/F)

Le Maire de la Commune de Rémire-Montjoly recrute par voie contractuelle ou statutaire **un responsable de la cuisine centrale (H/F)** selon le descriptif de poste joint.

La lettre de motivation et le curriculum vitae sont à adresser à Monsieur le Maire de la ville de Rémire-Montjoly par courrier électronique et au plus tard le :

4 juillet 2023 au : hdv.jlaurent@orange.fr

RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE (H/F) de la ville de Rémire-Montjoly

IDENTIFICATION DU POSTE

Catégorie : A ou B

Statut : Titulaire ou contractuel

Cadre d'emplois : Attaché, Ingénieur, Rédacteur ou Technicien Territorial

Filière : Administrative ou Technique

Affectation : Cuisine centrale

Rattachement hiérarchique : Directeur Général des Services

Temps de travail : 1607 heures

DÉFINITION DE L'EMPLOI

Le responsable de la restauration collective organise, contrôle et coordonne tous les moyens permettant la production et la distribution des repas destinés aux convives de la commune selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les termes de la charte qualité de *l'établissement (Plus de 3 000 repas par jour pour des élèves, des collégiens et des lycéens)*.

Il gère les stocks de denrées et veille à la maintenance des matériels de production et de conservation. Il veille à maintenir un haut niveau d'hygiène dans et aux abords des locaux. Il encadre l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration. Il peut également, en tant que de besoin, participer à la production culinaire.

MISSIONS PRINCIPALES

Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective scolaire

- Élaborer des diagnostics sur des commandes politiques liées à la restauration scolaire ;
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes.

Supervision de la production des prestations de restauration

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas ;
- Vérifier les menus et leurs cycles ;
- Travailler en collaboration avec un diététicien
- Contrôler le goût, la qualité et la présentation des produits ;
- Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité ;
- Élaborer des menus avec des produits de proximité issus du terroir (filières d'approvisionnement en circuits locaux);
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics ;
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires) ;
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation.

EXIGENCES LIÉES AU POSTE

Savoirs et savoir-faire :

- Connaître les démarches et critères qualité des produits et leur traçabilité ;
- Utiliser les modes de production et de présentation des repas adaptés en priorisant des produits locaux ;
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson ;
- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement ;
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective ;
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels,
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaissance des filières de proximité ;
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle en restauration scolaire ;
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires ;
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux ;
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention ;
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux ;
- Maîtriser les outils bureautiques : logiciel de gestion de stocks) ;
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts) ;
- Connaître les principes qui président la commande publique ;
- Mettre à jour les documents d'agrément et le plan de maîtrise sanitaire ;
- Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...).

Savoir être :

- Organisation, méthode et rigueur ;
- Réactivité, sérieux et efficacité ;
- Calme et maîtrise de soi ;
- Discrétion et confidentialité ;
- Autonomie et polyvalence ;
- Aptitudes managériales : respect de la hiérarchie, sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions ; savoir rendre compte ;
- Savoir prévenir et de gérer les conflits.

CONDITIONS D'EXERCICE

- 1607 heures annuelles ;
- Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution ;
- Port de charges ;
- Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections ;
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux ;
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques.

DIPLÔMES ET EXPERIENCE PROFESSIONNELLE REQUIS

Niveau requis :

- Bac+2 à Bac+5 (BTS, Licence ou Master professionnel, ou titres équivalents) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective.
- Permis B

Expérience souhaitée : Au minimum de 2 ans dans le domaine.