

| | |
|---|--|
| Domaine Services à la population | |
| Famille : Restauration collective | |
| Référence métier CNFPT : Responsable de production | |
| Fonction : Responsable de production culinaire (F/H) | |
| Définition | <p>Au sein de la direction de la restauration, le responsable de production à la charge de l'organisation des productions pour l'ensemble des prestations alimentaires.</p> <p>Rattaché au directeur de la restauration, il encadre les 3 responsables d'ateliers (préparations froides, préparations chaudes, conditionnement chaud), ainsi qu'un agent polyvalent et une plongeuse.</p> <p>Le responsable de production sera amené à participer à la réflexion concernant l'évolution des menus en réponses aux évolutions réglementaires et aux attentes des usagers et proposer de nouvelles modalités de production correspondant aux orientations de la collectivité, notamment en terme de développement durable.</p> |
| Cadre statutaire | |
| Catégorie Filière Cadre d'emplois | B Technique Technicien |
| Rémunération et primes éventuelles (PRE, NBI) | Rémunération en fonction de la grille indiciaire du cadre d'emplois des techniciens |
| Profil | |
| Niveau de formation ou expérience souhaitée | BP/BAC professionnel des métiers de la restauration (cuisine) Expérience significative sur un poste similaire |
| Formations obligatoires à l'exercice du métier | Maîtrise de l'outil DATAMEAL Permis B |
| Missions | |
| Activités principales | <p>Programmer et planifier la production Elaborer les menus avec ses collaborateurs Participer à la mise en œuvre des marchés publics Sélectionner les produits et les fournisseurs Participer aux commissions des menus Recenser les besoins en personnel pour assurer les remplacements Etablir et respecter les coûts de production prévisionnels</p> <p>Assurer le bon déroulement de la production Elaborer les fiches techniques de production Ordonnancer la production Participer et accompagner les équipes dans les ateliers Contrôler la régularité qualitative et quantitative</p> <p>Suivre et contrôler les pratiques d'hygiène Veiller aux procédures de nettoyage Veiller au bon enregistrement du nettoyage</p> <p>Suivre et contrôler le budget alimentaire Etablir et respecter les coûts de production prévisionnels Alerter sur les dépassements budgétaires Participer et renseigner les revues de gestion internes de la direction</p> <p>Participer au plan d'investissement de la cuisine centrale</p> |

| | Anticiper le remplacement des matériels Rechercher les innovations porteuses de progrès (économie d'énergie, conditions de travail...) Veiller à la bonne application des règles de sécurité et des conditions de travail Veiller permanente au quotidien Etre acteur et porteur du Document Unique | |
|---|--|--|
| Activité spécifique | Participer aux manifestations institutionnelles si besoin | |
| Compétences | | |
| Savoirs (connaissances générales et techniques) | Savoirs faire (mise en œuvre des savoirs, être capable de) | Savoirs être (individuels et collectifs) |
| Connaître et maîtriser les techniques de préparation culinaire Connaître les produits et les matériels Connaître et savoir faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP Connaître les bases de la diététique Maîtrise des logiciels de bureautique (Word, Excel, Outlook) | Concevoir des modes opératoires (fabrication, conditionnement, nettoyage) Maîtriser les bases de la gestion du coût unitaire repas Aptitude à l'encadrement Communiquer sur les savoir-faire | Intérêt pour le service public Autonomie et réactivité Sens du travail en équipe Savoir rendre compte Esprit d'équipe et de service Bon relationnel Constance et rigueur Esprit d'analyse et de synthèse Réactivité et capacité d'adaptation |
| Conditions d'exercice | | |
| Horaires de travail | Emploi du temps : semaine organisée sur 5 jours - Horaires journaliers de 6h30 à 12h30 et de 13h10 à 14h30 | |
| Conditions de travail - Hygiène et sécurité, EPI - Lieu de travail/déplacements | Cuisine centrale - 8 rue de la Guilloterie - 44400 Rezé | |
| Champ relationnel | Relations quotidiennes : directeur de la restauration, les responsables des autres services et pôles de la direction, secrétariat de la direction et la comptabilité, les responsables des pôles sous sa responsabilité. Relations régulières : fournisseurs, techniciens de la ville. | |

Poste à pourvoir le 06/02/2020

Période de diffusion : du 21/11/2019 au 22/12/2019

Entretiens de recrutement prévus semaine 3

Contact : Laurent FREMONT – directeur de la restauration – 02.51.70.29.10

Les candidats intéressés sont priés de faire acte de candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté + dernier bulletin de salaire) auprès de :

Monsieur Le Maire - Hôtel de Ville - Direction des ressources humaines - B.P 159 - 44403 Rezé Cedex

ou candidature en ligne :

- par mail : emploiscompetences@mairie-reze.fr

- site de la ville : <http://www.reze.fr/la-ville/ladministration/recrutement>