

Chef de production

Offre n° 0013231001236739

Publiée le 26/10/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE CABRIES

Place Ange Estève

13480 CABRIES

Lieu de travail : CABRIES

Poste à pourvoir le : 01/01/2024

Date limite de candidature : 24/12/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : [Responsable de production culinaire](#)

Ouvert aux contractuels : Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Oui

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

La commune de Cabriès recherche le ou la responsable de production qui aura la charge de l'organisation des productions pour l'ensemble des prestations alimentaires (1000 repas).

Rattaché à la Directrice Générale Adjointe en charge de l'Education, la Population et la Solidarité, il encadre les agents de la restauration (préparations froides, préparations chaudes, conditionnement chaud).

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

Missions / conditions d'exercice :

Activités et tâches principales du poste :

- * Réalise les préparations culinaires chaudes en binôme avec le cuisinier.
- * Planifie, gère et contrôle la production quotidienne dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire définies par le Plan de Maitrise Sanitaire.
- * Détermine les besoins en denrées alimentaires nécessaires à la production, élaboration des plannings de production (contrôle de la production sur le plan quantitatif et qualitatif)
- * Prépare, passe et suit les commandes en fonction des menus établis
- * Participe à la sélection des produits
- * Détermine les besoins et conseille sur les produits et matériels à acquérir
- * Contrôle le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.
- * Contrôle, en lien avec la société prestataire "Terre de cuisine" l'application du cahier des charges.
- * Valide les menus en pré-commission avec la diététicienne et participe à la commission des menus
- * Encadre l'équipe dédiée à la cuisine centrale et au restaurant municipal, planifie et répartit le travail quotidien des agents
- * Veille à la mise en pratique des fiches de procédures
- * Suivre les contrats de maintenance dédiés à l'entretien du matériel de la cuisine centrale
- * Participe à l'élaboration budgétaire annuelle
- *

Activités et tâches secondaires du poste

- * Propose et prépare le buffet qu'offre la municipalité aux agents travaillant dans les écoles, les plateaux dans le cadre des élections
- * organise et anime les réunions d'équipes

Profils recherchés :

Les " savoirs -faire " :

- * Maitrise des techniques pour les préparations culinaires
- * Maitrise impérative des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- * Connaissance des liaisons chaudes et froides
- * Maitrise de l'outil informatique
- * Compétence organisationnelle.

Les " savoirs-être " :

- * Aptitude à l'encadrement d'équipe et à la communication
- * Qualités relationnelles (pédagogie, écoute, esprit d'équipe).
- * Rigueur et organisation, sens de la priorisation.
- * Autonomie,
- * Sens du service public, devoir de réserve

Contact

Contact : 0442281400

Informations complémentaires :

Comment candidater ? Envoyez CV et Lettre de Motivation à : dgs@cabries.fr !

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o013231001236739-chef-production>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.