



LA COMMUNE DE PORTIVECHJU RECRUTE UN(E) RESPONSABLE DE LA CUISINE MUNICIPALE

IDENTIFICATION DU POSTE : UN(E) RESPONSABLE DE LA CUISINE MUNICIPALE

Direction et service : Direction Générale Adjointe Pôle Population

Catégorie (A, B, ou C) : A

Cadre d'emploi : Attaché territorial ou Ingénieur territorial

Temps de travail du poste : Temps complet

MISSIONS CONFIEES :

Sous l'autorité du Directeur Général des Services, le/la Responsable de la Cuisine Municipale organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution, à la livraison et aux services des repas servis sur différents sites de la collectivité (écoles, ALSH, ...).

Missions :

Le service sera accompli au sein d'une cuisine centrale neuve d'une capacité moyenne de 1 200 repas par jour, en liaison chaude pour les scolaires (7 établissements) et liaison froide pour les autres usagers.

Les premières actions consisteront en la mise en place du projet de service (constitution des équipes, des programmes, ...) permettant à l'équipement de fonctionner dans des conditions optimales dès sa mise en service.

Trois chantiers devront être priorités afin de répondre aux enjeux liés à cet équipement :

- ❖ Le suivi de l'aménagement de la cuisine dans sa composante opérationnelle ;
- ❖ La mise en place du projet de service avec la constitution d'un budget prévisionnel de fonctionnement, en liaison constante avec la Direction de l'Education et les services concernés ;
- ❖ La préparation avec la cellule de la commande publique des marchés d'approvisionnement.

Pilotage de la restauration collective

- Élaboration du plan alimentaire (Programme National Nutrition Santé),
- Développement des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire du service de restauration scolaire,
- Élaboration de projets structurants (aménagement des cuisines et des lieux de restauration...),
- Assister et conseiller la direction générale et les élus.

Gestion administrative et financière du service

- Gestion financière :
 - Préparer et suivre les budgets de fonctionnement et d'investissement du service
 - Participer à l'élaboration de la tarification du service,
- Élaborer les contrats et marchés de prestations de service et suivre leurs exécutions,
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics,
- Effectuer les procédures en lien avec le service des Marchés Publics :
 - Élaborer des Cahiers de Clause Technique Particulières (CCTP)
 - Analyser les offres dans les domaines de l'acquisition et de la maintenance des équipements, des approvisionnements, des prestations extérieures nécessaires au service,
- Établir chaque année un rapport d'activités du service,
- Anticiper les enjeux et besoins en termes d'organisation du travail et de formation.

Encadrement des Ressources Humaines

- Manager une équipe d'une dizaine de personnes en favorisant un climat de travail positif, tout en développant les compétences individuelles et collectives,
- Organiser et planifier les activités opérationnelles du service pour optimiser les performances de l'équipe,
- Evaluer régulièrement les performances des agents, identifier les axes d'amélioration et mettre en place des plans d'actions correctifs,
- Intégrer des pratiques responsables dans les missions de l'équipe en matière sociale et environnementale.

Pilotage et contrôle de la production

- Management et gestion des équipes en faisant appliquer les règles de fonctionnement et en garantissant la démarche qualité en restauration,
- Participer à l'application des protocoles HACCP et des Plans de Maîtrise Sanitaire de l'ensemble des sites de production ou de réchauffe,
- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité,
- Organiser et contrôler l'ensemble de l'outil de production (contrôle des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire),
- Assurer la gestion et le suivi des analyses sanitaires périodiques,

- Superviser la gestion du magasin, des stocks et des commandes.

FORMATIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES :

- Niveau BAC +2 (BTS, DUT en restauration collective) ou expérience professionnelle significative

Compétences générales :

- Maîtriser l'expression orale
- Bonne aptitude à l'emploi des outils informatiques de bureautique et au développement de nouvelles compétences dans le domaine
- A compétences égales, la maîtrise de la langue corse est un atout

Connaissances professionnelles :

- Connaître les enjeux et les évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective
- Maîtriser et mettre en œuvre les préconisations introduites par la loi EGALIM (produits bio et locaux)
- Connaître les documents réglementaires (dossier agrément, paquet hygiène (règlement CE et UE), Programme National Nutrition Santé, Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition ...)
- Connaître les techniques culinaires et de production, ainsi que l'équilibre nutritionnel et le plan alimentaire

Compétences professionnelles :

- Maîtriser la rédaction administrative

Compétences comportementales :

- Disposer d'une bonne aptitude à l'analyse des données collectée lors des échanges avec autrui, être sensible au langage non verbal
- Disposer d'une bonne capacité d'anticipation
- Savoir travailler en équipe
- Être rigoureux(se) et organisé(e)
- Être régulier(ière), ponctuel(elle) et réactif(ive)

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Conditions d'exercice :

- Déplacements sur le territoire communal, et occasionnellement hors territoire
- Missions en présentiel sur les sites de réception, de production
- Missions de bureau sur écran.
- Horaires décalés : Très rarement pour adaptation aux missions et contraintes d'autres services.
- Moyens : Bureau avec poste de travail informatique avec accès internet et applications métier

Hygiène et sécurité :

- Hygiène : prévention des risques sanitaires liés à la préparation, au conditionnement, au stockage et à l'acheminement de denrées alimentaires.
- Sécurité :
 - o Exposition aux risques afférents au métier (TMS, chute, glissade, coupure, brûlure, bruit ...)
 - o Port des EPI adaptés
 - o Sensibilisation et formations à la sécurité pour maintien d'un niveau de vigilance nécessaire à l'exercice des missions

REMUNERATION :

- Traitement indiciaire + RIFSEEP + CASC (Association pour l'action sociale et culturelle - à partir de 6 mois de présence dans la collectivité) + chèque-déjeuner
- Participation à la mutuelle pour les fonctionnaires

Temps de travail : 37H30

Les candidatures (**demande écrite motivée accompagnée d'un CV**) seront à adresser à Monsieur le Maire via l'adresse :

recrutement@portivechju.corsica

Date limite du dépôt des candidatures : 09/02/2024

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais