



## LA COMMUNE DE PORTIVECHJU RECRUTE UN·E CHEFF·E DE PRODUCTION

### **IDENTIFICATION DU POSTE :** CHEF·FE DE PRODUCTION

**Direction et service :** Cuisine centrale

**Catégorie (A, B, ou C) :** B, C

**Cadre d'emploi :** Technicien territorial, adjoint technique et agent de maîtrise tous grades

**Temps de travail du poste :** Temps complet

### **MISSIONS CONFIEES :**

Sous l'autorité de la Directrice de la Cuisine Centrale, vous serez à la tête d'une équipe de production. Vous serez responsable de la production des repas de l'établissement d'une capacité de 1 200 R/J livrant des plats à plusieurs établissements satellites (en liaison froide et chaude), en conformité avec les exigences qualitatives (hygiène, normes) et quantitatives (nombre de repas commandés dans les délais prévus).

### **ACTIVITES PRINCIPALES :**

- ⇒ Elaborer des menus selon le respect du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) et du PNNS (programme national de nutrition santé) ;
- ⇒ Passer des commandes, en lien avec la loi EGALIM et en privilégiant un ancrage territorial avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable avec son responsable et la diététicienne ;
- ⇒ Identifier des producteurs locaux en collaboration avec son responsable ;
- ⇒ Organiser la production des repas ;
- ⇒ Participer à la production chaude et froide ;
- ⇒ Assurer le management de l'équipe en cuisine centrale et sur le site satellite de restauration ;
- ⇒ Elaborer les plannings et gérer les absences en cuisine centrale en collaboration avec la Responsable de la structure ;
- ⇒ Gérer les stocks ;
- ⇒ Assurer la gestion administrative (saisie Bon de livraison...), étude et maîtrise des coûts ;
- ⇒ Assurer un suivi de la maintenance du matériel et des locaux ;
- ⇒ Mettre en place des événements (semaine du goût, animations à thème...) ;
- ⇒ Mener des actions liées au développement durable (réduction et valorisation des déchets alimentaires, d'emballage et de cuisine ;
- ⇒ Réduire les consommations d'eau et d'énergie.

### **Formations et qualifications requises :**

- ⇒ Etre titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, BEP, Bac pro, ...)
- ⇒ Expérience exigée de 5 ans minimum en restauration scolaire, cuisine centrale et en encadrement

### **Connaissances générales :**

- Avoir connaissance du fonctionnement d'une cuisine centrale

### **Connaissances professionnelles :**

- Connaître la méthode HACCP et les règles de sécurité alimentaire
- Détenir des connaissances en diététique (plan alimentaire) permettant la conception de menus conformes à la réglementation et adaptés aux convives et au mode de fabrication/ distribution
- Connaître la qualité des produits et savoir les mettre en valeur

### **Compétences générales :**

- A compétences égales, la maîtrise de la langue corse est un atout
- Manager une équipe tout en étant bienveillant, savoir coordonner l'organisation et la transversalité entre service
- Maîtriser les logiciels gestion des stocks, gérer les commandes et les stocks dans le respect du budget et des marchés publics
- Capacité d'organisation et de transmission de savoir-faire

### **Compétences professionnelles :**

- Cuisiner et préparer des plats savoureux dans le cadre d'une cuisine traditionnelle et de proximité
- Appliquer et faire appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité - créer des fiches techniques
- Rédiger des menus de saison à partir d'un plan alimentaire
- Calculer et suivre des coûts de revient

### **Compétences comportementales :**

- Avoir le sens du service public
- Etre polyvalent(e)
- Avoir le sens de l'organisation
- Etre rigoureux(euse) dans la réalisation des tâches quotidiennes
- Etre autonome et force de proposition
- Disposer d'un bon relationnel, d'un esprit d'équipe et d'un sens du contact avec les enfants
- Etre capable de travailler avec d'autres services et de prendre en compte d'autres points de vue
- Savoir se remettre en question, faire preuve d'adaptabilité et de réactivité
- Respecter son devoir de réserve

### **CONDITIONS DE TRAVAIL :**

#### **Conditions d'exercice :**

- Temps de travail spécifique et horaires propres à l'établissement
- Contraintes horaires liés au fonctionnement des établissements d'enseignement

### Hygiène et sécurité :

- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux

### REMUNERATION

- ⇒ Rémunération minimale brute annuelle égale à 28 730,32€
- ⇒ 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 : 1 607 heures annualisées

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

**[recrutement@portivechju.corsica](mailto:recrutement@portivechju.corsica)**

\*\*\*\*

Date limite du dépôt des candidatures : 01/09/2024