



Mairie de Combs-la-Ville
Esplanade Charles de Gaulle
B.P. 116 - 77 385 Combs-la-Ville Cedex
Tel. : 01 64 13.16.00
Fax : 01 60.18.06.15

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : **CHEF DE PRODUCTION (H/F)**

DIRECTION : ACTION EDUCATIVE

Service : RESTAURATION

Rattaché à la Direction de l'Action Educative et sous la responsabilité de la Responsable du service Restauration, vous êtes en charge de la planification, du suivi et du contrôle de la production des repas de la restauration communale en liaison chaude qui organise la production et la distribution de 1800 à 1900 repas quotidien.

I – DESCRIPTION DU POSTE

Missions principales

- Pilotage, gestion et suivi de la confection journalière des repas de la cuisine centrale en fonction des effectifs du jour pour tous les publics (crèches, scolaires et adultes).
- Pilotage, gestion et suivi des demandes de prestation à la restauration municipale.
- Allotissement et distribution des repas en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service.
- Management des équipes de cuisine : piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Contrôler l'application des règles et consignes d'hygiène, de santé et de sécurité.
- Participation à la rédaction des fiches techniques des plats et des documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser en fonction de l'évolution de la réglementation.
- Réaction des fiches des allergènes à diffuser sur les relais auprès des convives.
- Participation à la démarche qualité de la cuisine.
- Supervision et suivi des sorties des besoins du magasin alimentaire à destination de la cuisine.
- Sensibilisation au développement durable.
- Participation à l'élaboration des menus, des commissions de menus et des réunions de service.
- Suivi et entretien du matériel de cuisine.
- Force de proposition et participation pour les prestations : repas à thème, repas festifs, repas gastronomiques des associations, des buffets, des vins d'honneur...

Place dans l'organigramme

Sous l'autorité directe du responsable du service restauration

II – PROFIL DE POSTE

Connaissances

Denrées alimentaires brutes et transformées
Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits
Intégration des produits vertueux (EGALIM)
Recommandations nutritionnelles du GEMRCN
Allergies alimentaires
Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
Gestion prévisionnelles de la production
Technique de base du management d'équipe en restauration collective
Rigueur et sens de l'organisation
Connaissances des règlements relatifs au H.A.C.C.P

Savoir-faire

Connaissance des réglementations de son milieu professionnel
Gérer les priorités de la cuisine et les urgences
Gérer son stress
Aptitudes à encadrer et à travailler en équipe

Connaissance de la cuisine en collectivité
Gestion de l'outil informatique (Word, Excel, Outlook, logiciel des prises des commandes)
Savoir rendre compte auprès de sa hiérarchie

Savoir être

Rigoureux, organisé et méthodique
Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
Capacités d'adaptation, réactivité
Savoir gérer les situations de stress
Sens du travail en équipe
Disponible
Ponctualité
Tenue soignée et propreté maximale dans toutes les tâches à effectuer

III – LES CONTRAINTES SPECIFIQUES DU POSTE

Horaires de travail : du lundi au vendredi de 07h00 à 14h17
La pause repas déjeuner de 30 minutes est incluse dans le temps de travail (rapport Roche)
Travail certains week-ends, jours fériés et en soirée

IV – NIVEAU DE RECRUTEMENT (grade)

Agent contractuel ou Adjoint technique 1^{ère} classe ou agent de maîtrise
Tous diplômes des métiers de la Restauration – Minimum CAP et expérience dans un emploi similaire

V – CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES LOCAUX

Temps de travail : 35 heures hebdomadaires
RTT : 0
Congés : 32 jours
Régime indemnitaire
NBI : OUI NON
Prime annuelle.

Adhésion au CNAS
Protection sociale complémentaire (garantie maintien de salaire) = adhésion possible au contrat collectif Territoria Mutuelle
Le repas de midi, préparé par la restauration municipale, est offert à l'agent qui doit cependant le déclarer comme un avantage en nature auprès de l'administration fiscale.

La présente fiche de poste est susceptible d'évolutions selon nécessités (missions et conditions de travail).

Poste à pourvoir rapidement

<p style="text-align: center;">Une lettre de candidature et un CV sont à adresser à l'attention de Monsieur le Maire via le lien « ENVOYER VOTRE CANDIDATURE » sur le site internet de la Ville</p>
--