

UN(E) GESTIONNAIRE DE PRODUCTION

Emploi de catégorie C

Grades : Adjoint technique, adjoint technique principal 2^e et 1^e classe, agent de maîtrise, agent de maîtrise principal, adjoint administratif, adjoint administratif principal 2^e et 1^e classe.

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} mai

Landerneau (16 500 habitants), ville-centre de la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas, située aux portes du pays de Brest, est une ville en pleine croissance démographique, reconnue pour son dynamisme économique, sportif et culturel. Elle recrute son(sa) futur(e) gestionnaire de production à la cuisine centrale.

Au sein de la direction vie sociale et éducation, sous l'autorité de la responsable de la restauration scolaire, le(la) gestionnaire de production est chargé(e) de planifier, gérer et contrôler l'activité de l'unité de production de la Cuisine centrale et s'assurer de la livraison des satellites. La cuisine centrale produit environ 1000 repas par jour.

Missions :

Gestion et pilotage de la production de la cuisine centrale

- Préparer et passer les commandes dans le cadre d'un suivi de budget,
- Organiser, contrôler et participer à la fabrication des repas,
- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration des menus en lien avec la responsable de la restauration scolaire,
- Elaborer les fiches techniques des préparations culinaires en lien avec la responsable de la restauration scolaire,
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins des convives et des grammages préconisés ,
- Superviser la gestion du magasin et des stocks,
- Contrôler les approvisionnements avec le magasinier,
- Informer la responsable de la restauration scolaire des besoins en maintenance et en matériels des locaux de la cuisine centrale,
- Mettre en œuvre les prestations spécifiques pour le service protocole et dans le cadre l'action éducative nutritionnelle,
- Produire des repas spécifiques (ex : repas des anciens).

Management de l'équipe de la cuisine centrale

- Analyser, répartir les tâches, planifier le travail en fonction des contraintes particulières (liées au calendrier ou à la nature des repas),
- Conseiller les agents sur les techniques de production,
- Accompagner et former les nouveaux agents, personnels remplaçants et stagiaires,
- Garantir la sécurité des agents et des locaux : incendie, équipements,
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène,
- Faire respecter les normes HACCP et de sécurité,
- Conduire des réunions et des entretiens individuels.

Profil recherché

- Formation initiale CAP métiers de bouche
- Aptitudes en animation et gestion d'équipe
- Expérience dans le domaine de la restauration collective
- Maîtrise de la production en liaison chaude et froide, différée et directe
- Capacité à réaliser des prestations spécifiques pour le "service protocole" ou dans le cadre de l'animation de la restauration

- Connaissances en informatique : tableurs, traitement de texte, logiciels de gestion de la production
- Connaissances affirmées dans les domaines suivants :
 - Denrées alimentaires brutes et transformées
 - Démarche et critères de qualité des produits
 - Equilibre nutritionnel et plan alimentaire
 - Recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)
 - Réglementation en matière d'hygiène alimentaire
 - Utilisation des matériels
 - Techniques culinaires
 - Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point /Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)
 - Principes de gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires
 - Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
 - Techniques évolutives de cuisson
 - Gestion prévisionnelle de la production
- Permis B

Obligations et contraintes du poste :

- Utilisation occasionnelle d'un matériel sophistiqué ou des substances toxiques et à porter un équipement de sécurité (casque, lunettes de protection, gilet, etc)
- Respect des normes portant sur les activités, les matériels et les produits
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Horaires de travail liés au calendrier scolaire
- Participation occasionnelle aux manifestations nécessitant l'intervention de la restauration

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude) sur le site internet de la Ville, (<https://www.landerneau.bzh/recrutement>) pour le **22 mai 2024 dernier délai.**

Contacts :

Mme Claudie BORDEAU, Responsable de la restauration scolaire au 02.98.85.09.91
Mme Catherine GOURMELON, Responsable du service ressources humaines au 02.98.85.43.16