

Gestionnaire de production

Mise à jour le 01/10/2019

Catégorie (A, B ou C) C+

Direction Education Enfance Jeunesse

Service Vie Sociale

Localisation Cuisine Centrale

Fonction

Chef de cuisine

Missions

Planifier, gérer et contrôler l'activité de l'unité de production de la Cuisine centrale et s'assurer de la livraison des satellites.

Activités et tâches principales (liste non exhaustive)

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 le gestionnaire
- Elaborer les fiches techniques des préparations culinaires en lien avec le gestionnaire de restauration
- 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 le gestionnaire 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

Domaines de compétences

- 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

Obligations et contraintes du poste

- Peut être amené à utiliser un matériel sophistiqué ou des substances toxiques et à porter un équipement de sécurité (casque, lunettes de protection, gilet, etc)
- Doit respecter les normes portant sur les activités, les matériels et les produits
- Permis B
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Horaires de travail liés au calendrier scolaire

Relations hiérarchiques

- Responsable de la restauration scolaire

Relations fonctionnelles

- **Internes**
En lien ou en l'absence du responsable restauration : service éducation, services techniques municipaux, personnels des offices.
- **Externes**
Fournisseurs, DDPP, commission de sécurité

Moyens

- **Humains**
4 agents de production dont un magasinier
- **Techniques**
Cuisine centrale, bureau, 2 véhicules de livraison, matériel informatique et logiciels associés

Niveau de recrutement

Cap, BAC ou BTS dans le domaine des métiers de bouche

Cadre d'emploi et grades associés

- Adjoint administratif, adjoint administratif principal de 2^{ème} et 1^{ère} classe
- Adjoint technique, adjoint technique principal de 2^{ème} et 1^{ère} classe
- Agent de maîtrise, agent de maîtrise principal

Particularités du poste

Poste à temps plein, régime indemnitaire encadrant de proximité