

OFFRE D'EMPLOI

La Ville de Beaugency Recherche

CHEF DE PRODUCTION GESTIONNAIRE DE LA CUISINE CENTRALE

Poste à pourvoir début Aout 2019

- **Finalité du poste**

Placé sous l'autorité du Maire, de la DGS et de la Directrice du pôle ENFANCE, le chef de production gestionnaire assure le bon fonctionnement du service Restauration comprenant la restauration scolaire, du centre de loisirs, des deux multi accueils. Il gère également les divers vins d'honneur et manifestations de la ville de Beaugency.

Missions principales :

✓ En qualité de chef de service :

Gérer le service et manager l'équipe de cuisine et des personnels des satellites

- Définir les missions des agents,
- Établir les plannings horaires,
- Organiser les départs en congés,
- Optimiser les remplacements,
- Recenser les besoins en formation,
- Réaliser les entretiens d'évaluation et fixer les objectifs
- Préparer et gérer le budget de fonctionnement et d'investissement du service (engagement, rapprochement des factures, suivi)

✓ En qualité de Chef de production :

- Elaborer les menus selon le plan alimentaire et participer aux commissions
- Planifier la production
- Participer et contrôler la production culinaire en proposant le plus possible des plats "fait maison" avec des produits issus de circuits courts dans l'objectif d'améliorer la qualité des repas servis.
- S'assurer du bon fonctionnement des matériels de cuisine

✓ En qualité de gestionnaire :

- Conseiller sur les produits et les matériels à acquérir
- Passer les commandes auprès des fournisseurs et réceptionner et contrôler les livraisons.
- Rechercher de nouveaux fournisseurs en circuits courts.
- Suivre les marchés publiques (renouvellement, rédaction du cahier des charges)
- Gérer les stocks de denrées alimentaires, les matériels et les contrats de maintenances obligatoires.
- Évaluer le prix de revient des repas afin de respecter le budget

✓ En qualité de responsable de l'hygiène et sécurité :

- Veiller à l'application des mesures d'hygiène des locaux et matériels
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité au travail
- Fabriquer les repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (respect de la Méthode HACCP)

SAVOIR ETRE :

- ❖ Aisance relationnelle (personnel, élus, enfants, les familles, fournisseurs, public)
- ❖ Aptitude au management
- ❖ Aptitude à travailler en équipe
- ❖ Autonomie
- ❖ Rigueur
- ❖ Sens de l'organisation
- ❖ Polyvalence, efficacité, disponibilité
- ❖ Bonne présentation
- ❖ Sens de l'initiative et de la créativité

COMPETENCES, EXIGENCES REQUISES :

- ❖ Maîtrise des techniques de productions de repas en restauration collective
- ❖ Connaissances nutritionnelles et diététique
- ❖ Connaissance de la réglementation relative à la prévention, à l'hygiène et à la sécurité
- ❖ Maîtrise de la méthode HACCP
- ❖ Maîtrise de la gestion des stocks alimentaires
- ❖ Maîtrise des techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux.
- ❖ Expérience d'encadrement et de management d'équipes
- ❖ Maîtrise des gestes et postures de la manutention
- ❖ Maîtrise de l'outil informatique
- ❖ Lutte contre le gaspillage alimentaire

OBLIGATIONS DU POSTE :

- ❖ Port de vêtements appropriés
- ❖ Station debout prolongée
- ❖ Manutention de charges lourdes et chaudes
- ❖ Manipulation d'outils tranchants
- ❖ Exposition fréquente à la chaleur et au froid
- ❖ Travail occasionnel les jours fériés et le weekend

Conditions de recrutement :

- Poste à temps complet à pourvoir en aout 2019 – Poste ouvert au titulaire (catégorie B) ou en CDD de 12 mois, renouvelable
- Rémunération indiciaire + régime indemnitaire + Avantages CNAS + Participation employeur sur la mutuelle et la prévoyance

Les candidatures (Lettre de motivation et C.V.) sont à adresser à : M. le MAIRE de la Ville de Beaugency - 20, rue du Change - 45190 BEAUGENCY ou par mail à rh@ville-beaugency.fr

David FAUCON
Maire de Beaugency

