

Chef de service Cuisine centrale

Agent	Grade	Temps de travail
	Technicien/Rédacteur	35h

DEFINITION DU POSTE	<p>Sous la responsabilité de la Directrice de l'Éducation, le chef de service de la cuisine centrale pilote la production et la livraison des repas pour l'ensemble des groupes scolaires ainsi que pour les structures petite enfance municipales et associatives dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Cette mission s'inscrit dans un projet alimentaire éducatif de haute qualité et dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de la Ville.</p> <p>Il/elle travaille en collaboration étroite avec la responsable du service école en charge des restaurants scolaires.</p>
DIRECTION	Éducation
SERVICE	Cuisine centrale
CADRE STATUTAIRE	Cadre B
TEMPS DE TRAVAIL	35/35 ^{ème}
SITUATION GEOGRAPHIQUE	Cuisine centrale
SITUATION HIERARCHIQUE	Sous la responsabilité de la directrice de l'éducation
RELATIONS FONCTIONNELLES (Services internes, partenariats extérieurs...)	Service écoles Ecoles maternelles et élémentaires Crèche municipale Jardin des Lutins Service techniques (maintenance des locaux) /service RH/service finances Fournisseurs
CONDITIONS D'EXERCICE ET CONTRAINTES SPECIFIQUES DU POSTE	Travail en bureau Déplacements sur le territoire : site de restauration, écoles, MDE, mairie Emploi du temps annualisé
MOYENS	Ordinateur Téléphone Logiciels : Emap - Epack

ACTIVITE 1 : Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective

Missions
Aider à l'élaboration et la mise en œuvre du projet de restauration collective de la Ville et en assurer son suivi, Décliner la politique de transition écologique de la collectivité en restauration collective, Développer une politique d'achat répondant aux objectifs de transition écologique, Evaluer la qualité du service, analyser les besoins et les attentes en créant des tableaux de bord et rapports d'activité, Tenir compte des exigences du transition écologique en matière de : -Productions « bio » « locale » et « maison » -Gestion des déchets -Gestion des fluides -maintenir la labellisation ECOCERT

ACTIVITE 2 : Encadrement de l'équipe

Missions
<u>Définition des moyens nécessaires au fonctionnement de la cuisine</u> Mangement d'équipe <u>Gestion d'équipe :</u> Planification du travail, Participation aux recrutements, Gestion des absences et des recrutements.

ACTIVITE 3 : Gestion administrative de la Cuisine centrale

Missions
<u>Gestion financière et budgétaire</u> Construction du budget en lien avec le service finances, Assurer la gestion et le suivi du budget, Alerter en cas de risque, <u>Marchés :</u> Participation à l'élaboration des marchés d'approvisionnement et aux choix des produits et fournisseurs. <u>Gestion des équipements et du matériel :</u> élaboration du plan pluriannuel de renouvellement du matériel en lien avec le service finances.

ACTIVITE 4 : Organisation de la production et de la livraison des repas

Missions
Définition de l'organisation de la cuisine et suivi de sa mise en œuvre Ecriture des procédures internes et des modalités de suivi, Développer les circuits d'approvisionnement en circuits courts, Intégrer les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion quotidienne (réduction et tri des déchets, mise en place de compost, recyclage...), Anticiper les besoins de l'équipe en fonction de l'intégration pérenne des produits bio de proximité, Elaborer des menus en collaboration avec la MCE, Garantir la qualité de la prestation, Rédiger des fiches techniques des préparations culinaires, Création d'outils techniques pour l'équipe,
Planification de la livraison : organisation des circuits et des horaires, Organiser un contrôle au départ et un contrôle à réception.

ACTIVITE 5 : Organisation du plan de maîtrise sanitaire

Missions
Définition du Plan de maîtrise sanitaire et traduction opérationnelle, Rédiger, suivre et actualiser des documents réglementaires, Mise en place d'outils de suivi et de contrôle, Gestion des relations avec La DSV (Inspection) et mise en place d'actions correctrices si nécessaire.

ACTIVITE 6 : Coordination de l'activité avec les autres services et/ou prestataires extérieurs

Missions
Travail en lien avec les autres services de l'éducation (petite enfance, enfance et jeunesse) en inscrivant son action dans le cadre des orientations éducatives, Travail en lien avec les autres services municipaux, Organisation des relations avec les restaurants satellites, Gestion des relations fournisseurs, Organisation des opérations de maintenance avec les services techniques, Elaborer un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cuisine centrale et sur les sites, Développer d'autres actions éducatives.

Profil de poste :

Compétences requises
Compétences managériales confirmées Savoir organiser le travail, Savoir gérer des conflits, Compétences et savoir-faire culinaires, Savoir encadrer et animer une équipe, Savoir mener un projet, Compétences informatiques
Connaissances :

Finances publiques et marchés publics,
Management,
Réglementation en vigueur en matière de restauration collective,
Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité,
Normes et recommandations en matière diététique,
Techniques d'inventaires et outils de gestion des stocks.

Qualités requises

Sens de l'organisation,
Sens des responsabilités,
Savoir être à l'écoute,
Savoir prendre des décisions,
Anticipation,
Rigueur,
Sens de la communication,
Diplomatie,
Analyse,
Adaptabilité.

Formation :

Bac à Bac + 2

Identification des risques du poste de travail

Principaux risques liés au poste	
<p><u>Risques liés aux ambiances de travail :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Thermique</p> <p><input type="checkbox"/> Sonore</p> <p><input type="checkbox"/> Lumineuse</p> <p><input type="checkbox"/> Rayonnements</p> <p><input type="checkbox"/> Poussières (bois, fer...)</p> <p><input type="checkbox"/> Amiante</p> <p><input type="checkbox"/> Fumées</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p> <p><u>Risque liés à des situations de travail :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Postures contraignantes</p> <p><input type="checkbox"/> Travail sur écran</p> <p><input type="checkbox"/> Déplacements</p> <p><input type="checkbox"/> Port de charge</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p> <p><u>Risques liés aux équipements de travail :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Utilisation d'une nacelle, d'un échafaudage,...</p> <p><input type="checkbox"/> Machines</p> <p><input type="checkbox"/> Utilisation d'engins mobiles et d'appareils de levage</p> <p><input type="checkbox"/> Risques électriques (interventions sur ou au voisinage)</p> <p><input type="checkbox"/> Risques d'explosions ou d'incendie</p> <p><input type="checkbox"/> Vibrations</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p>	<p><u>Risques liés aux agents chimiques :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Risques d'effets cancérogènes, mutagènes tératogènes</p> <p><input type="checkbox"/> Toxiques</p> <p><input type="checkbox"/> Corrosifs</p> <p><input type="checkbox"/> Irritants</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p> <p><u>Risques liés aux agents biologiques :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Eaux usées</p> <p><input type="checkbox"/> Déchets</p> <p><input type="checkbox"/> Liquides biologiques (sang, urine, salive,...)</p> <p><input type="checkbox"/> Animaux (morsures, griffures, piqûres,...)</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p> <p><u>Risques liés à l'organisation du temps de travail :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Travail de nuit</p> <p><input type="checkbox"/> Travail posté</p> <p><input type="checkbox"/> Travail de garde</p> <p><input type="checkbox"/> Travail d'astreinte</p> <p><input type="checkbox"/> Travail isolé</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p>

Equipement de protection pour le poste de travail (même occasionnellement)						
■ Obligatoire ■ Occationnelle						
						
Lunettes de protection	Casque	Protection auditive	Appareil respiratoire	Masque à poussières	Chaussures ou bottes de sécurité	
Besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						
Gants	Vêtements de travail	Visière de protection	Harnais	Vêtements de signalisation	Filet	
Besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Permis demandé(s) pour le poste de travail	Type de véhicule utilisé
<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED	<input type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Tracteurs <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Autres (préciser) :

Formation	Exigées	Souhaitées
<p>➤ Autorisations de conduite/CACES</p> <ul style="list-style-type: none"> • R 482 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cat. A..... <input type="checkbox"/> cat. C1 <input type="checkbox"/> cat. E • R 486 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cat. A..... <input type="checkbox"/> cat. B..... • R 489 cat 3 • R 490 (Grue)..... • R 457 (échafaudage roulant) <p>➤ Habilitation électrique (préciser le niveau).....</p> <p>➤ AIPR</p> <p>➤ Certiphyto/Certibiocide.....</p> <p>➤ SST</p> <p>➤ Surveillant de baignade.....</p> <p>➤ HACCP</p> <p>➤ SIAAP</p> <p>➤ Autres, préciser</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

Remarque :

Les activités recensées dans ces pages ne constituent qu'un « instantané » du poste. À tout moment le responsable hiérarchique peut être conduit à les compléter et/ou en adapter le contenu en fonction de l'évolution des missions et des besoins des services.

Date :			
Agent	Responsable du service	Directeur des services	Autorité territoriale
Sens de l'organisation Sens des responsabilités Savoir être à l'écoute Savoir prendre des décisions Anticipation Rigueur Sens de la communicationDiplomatieAnalyseAdaptabilité			