

## La Ville de Bergerac recrute en CDD un Chef de production pour sa Cuisine centrale (h/f)

### *Poste à pourvoir au plus tôt*

Au sein d'une équipe de 8 personnes à la Cuisine Centrale, vous planifiez, gérez, contrôlez la production et participez à la démarche qualité.

#### **Missions :**

- Planification, gestion et contrôle de la production des repas de la cuisine centrale tous secteurs confondus (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin),
- Management de l'équipe de production (planification et coordination des activités, animation, gestion des conflits...),
- Supervision de la production au niveau quantitatif et qualitatif. Détection des éventuels dysfonctionnements et recherche de solutions pour y remédier,
- Participation à la sélection des produits et à l'élaboration des menus, apport de propositions concourant à la qualité (modification des fiches techniques, des menus, formation de l'équipe...),
- Application des consignes du directeur, compte-rendu de l'activité au directeur et soutien du directeur sur les missions que ce dernier souhaite lui confier ou partager avec lui,
- Analyse des risques sanitaires.

#### **Activités et tâches :**

##### Gestion et pilotage de la production :

- Gérer, contrôler, cuisiner et goûter les productions de la cuisine centrale
- Suivre les effectifs journaliers de rationnaires et adapter les productions en conséquence,
- Participer à la gestion du budget en optimisant le coût de production,
- Encadrer et former l'équipe de production, transmettre son savoir-faire,
- Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre des mesures de prévention,
- Accueillir et accompagner les nouveaux arrivants (stagiaires, nouvelles recrues).

##### Participation à la démarche qualité :

- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production,
- Garantir le respect des délais de fabrication,
- Faire respecter et respecter les protocoles de traçabilité (relevé des températures, respect des DLC, suivi des produits, cuisson et refroidissement),
- Contrôler les marchandises commandées et réceptionnées,
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures,
- Participer à l'élaboration des menus,
- Participer aux commissions repas,
- Participer à l'élaboration du plan de formation de l'équipe de production.

##### Relations professionnelles :

- Entretien des relations quotidiennes avec le directeur de la cuisine et régulière avec le directeur du service,
- Avoir des échanges avec les convives et leurs représentants,
- Avoir des relations avec les fournisseurs et les entreprises de maintenance du matériel,
- Etre en contact fréquent avec les entreprises extérieures qui assurent différentes prestations pour l'unité de production (dératisation, maintenance des matériels, labo).

Il est alors chargé de contrôler le respect des termes des contrats en soutien du directeur,

- Etre l'un des interlocuteurs privilégiés des services vétérinaires lorsque ces derniers effectuent une inspection,
- Etre en contact avec les fournisseurs de denrées alimentaires et matériels, dans un souci permanent d'optimisation de la qualité et de recherche de nouveaux produits.

#### Missions spécifiques

- Participer à la définition du plan de maintenance du matériel et sa mise en œuvre,
- Participer à la livraison des repas en périodes de faibles activités,
- Participer aux festivités et repas exceptionnels,
- Mettre en œuvre et participer à des animations nutritionnelles dans les offices.

#### **Savoirs :**

- Maîtriser la méthode HACCP,
- Connaître les recommandations du GEMRCN,
- Connaître les techniques de cuisson et de conservation en liaison froide,
- Connaître les allergies alimentaires,
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité au travail,
- Connaître les référentiels réglementaires de la restauration collective,
- Connaître le fonctionnement du matériel de cuisine.

#### **Savoirs-faire :**

- Maîtriser les techniques culinaires classiques et végétariennes, adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit),
- Encadrer et former une équipe et être en capacité de « coacher » individuellement un agent,
- Savoir gérer les conflits,
- Savoir contrôler des approvisionnements,
- Savoir gérer les stocks depuis un logiciel métier et maîtriser l'outil informatique de manière générale,
- Savoir planifier et contrôler la qualité et la quantité de productions,
- Savoir évaluer la qualité du service rendu,
- Savoir écouter,
- Savoir élaborer des fiches techniques de recettes,
- Savoir rédiger des rapports.

#### **Savoirs-être :**

- Rigueur et organisation,
- Esprit d'équipe,
- Polyvalence,
- Réactivité,
- Assiduité,
- Capacité d'adaptation,
- Esprit d'initiative et sens de l'anticipation,
- Sens du service public ((neutralité, équité de traitement des usagers, respect de l'intérêt général, sens des relations avec l'utilisateur),
- Aptitude à la décision et à la négociation.

#### **Contraintes d'exercice :**

- Horaires adaptés aux contraintes de la fabrication et des livraisons,
- Respect impératif des délais de fabrication,
- Disponibilité,
- Pics d'activité en cas d'absence de personnel.

***"Les missions indiquées dans la présente fiche de poste ne sont pas exhaustives et sont susceptibles d'évoluer en regard de l'évolution des compétences de la collectivité.***

***Un point annuel devra être réalisé, avec le supérieur hiérarchique, dans le cadre de l'entretien d'évaluation, sur l'évolution de la fiche de poste."***

**Profil recherché**

- CAP et/ou BEP Cuisine obligatoire,
- Expérience similaire exigée.

**Conditions de recrutement :**

CDD de 12 mois renouvelable, puis CDD de 3 ans renouvelable.

**DATE LIMITE DE CANDIDATURE : le 12 octobre 2024**

Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser à :

- soit par courrier à Monsieur le Maire de BERGERAC - Service des Ressources Humaines - 19, rue Neuve d'Argenson, BP 826 - 24108 BERGERAC Cedex
- soit par messagerie à [drh@bergerac.fr](mailto:drh@bergerac.fr)