

LA VILLE DE GOND-PONTOUVRE (16)

(commune de 6 000 habitants, membre de la Communauté d'Agglomération du Grand Angoulême)

RECRUTE PAR VOIE STATUTAIRE ou A DEFAUT un CONTRACTUEL (H/F)

AU 15 AOUT 2023

UN RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE (H/F)

à temps complet

cadre d'emplois des Techniciens ou des Adjointes Techniques

Sous la responsabilité du chef de pôle vie scolaire, jeunesse et solidarité, vous organisez et gérez les moyens nécessaires à la production et à la distribution des repas. Dans le cadre du label « Territoire Bio Engagé » et de la charte « bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune », vous managez une équipe de 5 personnes à la cuisine centrale où sont élaborés au quotidien 600 repas en liaison chaude et liaison froide, à destination des restaurants scolaires, des repas à domicile et d'une halte-garderie. Vous encadrez également 22 agents répartis dans les 4 offices municipaux. Par ailleurs, dans le cadre de la réorganisation des établissements scolaires de la commune, à terme 2 groupes scolaire, vous accompagnerez vos équipes au changement.

↳ Missions principales :

☞ ORGANISER LA PRODUCTION DES REPAS avec une équipe de 5 personnes :

- Élaborer les menus dans le respect de la réglementation en vigueur et appliquer le règlement INCO ALLERGENE
- Conduire le groupe de travail « menus » et mener les réunions
- Réceptionner, contrôler et stocker les livraisons de denrées,
- Gérer les effectifs repas et les coûts denrées
- Répartir les tâches de production de l'équipe
- Participer occasionnellement à la production
- Contrôler avant départ les livraisons des repas vers les quatre restaurants scolaires et avant le portage des repas à domicile (CCAS)

☞ MANAGER LE PERSONNEL

- Encadrer 20 agents répartis dans les restaurants scolaires
- Participer à l'élaboration des plannings de travail pendant les vacances scolaires et les mercredis, et celui des congés
- Participer à l'élaboration du planning de formations
- piloter et harmoniser la qualité du service dans les offices

☞ GÉRER LE MATÉRIEL ET LES APPROVISIONNEMENTS de denrées et produits

- Passer les commandes, gérer les stocks, suivre les factures
- Participer à la préparation des marchés publics d'alimentation
- Conseiller en achat de vaisselle, matériel et équipements de cuisine
- Suivre les contrôles de maintenance des appareils

☞ VEILLER ET APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION

- Établir et suivre le dossier d'agrément
 - Suivre et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Mettre en œuvre la labellisation du service de restauration :
- % d'approvisionnement en produits bio, % d'approvisionnement en produits locaux, % de directives PNNS, application de la charte « bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune »

↳ Missions et activités annexes :

- Préparer et servir les vins d'honneur et réceptions organisés par la commune
- Mettre en œuvre les « Projets d'Accueil Individualisés » et en assurer le suivi
- Préparer les repas en fonction des besoins du centre de loisirs (planning des camps, sorties, pique-niques...)
- Participer aux réunions de groupes de travail initié par le Grand Angoulême et la Chambre d'Agriculture

↳ Compétences requises :

- Bac minimum Hôtellerie et restauration, art culinaire et restauration collective
- Formation HACCP
- Professionnel confirmé de la restauration collective

↳ Savoirs faire :

- Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène sanitaire (méthode HACCP)
- Maîtrise de l'outil informatique
- Compétences administratives

↳ Savoirs-être :

- Forte capacité à encadrer, autonomie, sens de l'organisation, sens relationnel, pédagogue, esprit d'équipe, rigueur, confidentialité, polyvalence, rapidité d'exécution, disponibilité

↳ Temps de travail et horaires

Cycle de travail : 35 heures annualisées

Horaires sur période scolaire : 6h30 à 14h00 et hors période scolaire : 6h00 à 14h00

↳ Rémunération :

- Traitement indiciaire + régime indemnitaire statutaire + prime de fin d'année + avantages CNAS et comité d'action sociale + participation de l'employeur à la protection sociale

Adresser : lettre de candidature manuscrite + CV + dernier arrêté de situation administrative à

Monsieur le Maire
Hôtel de Ville de Gond-Pontouvre
16160 GOND-PONTOUVRE
AVANT LE MARDI 15 AOUT 2023