

**Recrute son****Responsable de la cuisine de secteur Michel Pondaven - (f/h)**  
**Cadre d'emplois des techniciens territoriaux – Catégorie B de la filière technique****Service restauration - Direction de l'éducation**  
**Direction générale adjointe des services à la population**

La direction de l'éducation de la ville de Caen représente 450 agents permanents et 300 agents non permanents (répartis entre l'administration centrale et les 31 sites scolaires). La ville de Caen a réaffirmé son souhait de conserver en régie directe l'ensemble de la restauration scolaire et s'appuie notamment sur les leviers suivants : la mise en place de nouveaux marchés de denrées alimentaires permettant de développer les achats durables et les approvisionnements locaux, l'harmonisation des types de production en généralisant la liaison froide, l'optimisation des capacités de production de la cuisine de secteur de Michel-Pondaven.

La direction de l'éducation gère 3 cuisines de secteur, 4 cuisines de production et 26 cuisines relais pour une fabrication de 5 300 repas/jour.

**MISSION**

Sous l'autorité du chef de service restauration, vous garanzissez le bon fonctionnement de la cuisine de secteur de Michel-Pondaven qui fabriquera au 1<sup>er</sup> janvier 2022 plus de 4000 repas/jour pour 22 cuisines relais et supervisez différents secteurs fonctionnels de la structure selon les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité des agents :

- Le magasin, notamment sur le plan qualitatif et quantitatif des réceptions, leur bonne intégration dans le logiciel métier pour le suivi des statistiques, et le respect des règles de stockage,
- La production, afin de permettre en lien avec les sites satellites la bonne réalisation des quantités souhaitées dans le plus juste besoin permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire,
- La logistique permettant l'acheminement des denrées sur les sites de consommation et le retour des matériels de la cuisine.

Vous êtes également en charge du suivi du bon fonctionnement technique de l'ensemble de l'établissement et de la programmation des menus (dont l'organisation des commissions *ad hoc*).

Vous encadrez une équipe de 5 agents et faites partie de l'équipe de direction du service restauration.

**ACTIVITÉS et COMPÉTENCES****Assurer la production de repas selon les normes en vigueur**

- Superviser, en lien avec le chef de production, les fiches de production et d'allotissement.
- Garantir l'ensemble de la production, de la réception des denrées et du matériel au départ des repas confectionnés et allotis en fonction des différentes cuisines relais.
- Vérifier, en lien avec la commande centralisée, les commandes des denrées alimentaires pour l'ensemble de la production de la Cuisine de secteur.
- Garantir, avec l'aide du chef-magasinier, la réception des denrées alimentaires (notamment sur le plan qualitatif et quantitatif), leur bonne intégration dans le logiciel métier pour le suivi des statistiques, le respect des règles de stockage
- Garantir la bonne préparation de l'allotissement et de la pré- production, ainsi que l'acheminement des bonnes quantités vers les cuisines relais.
- Assurer la mise en place d'outils d'organisation et de suivi périodique.
- Veiller à la qualité des repas et au respect des fiches techniques établies.
- Organiser les commissions de menus en collaboration active avec les autres cuisines de production afin de garantir l'égalité des menus sur l'ensemble des établissements scolaires de la Ville de Caen
- Assurer l'intégration des menus dans le logiciel métier pour le bon fonctionnement des commandes.
- Superviser l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiène au sein de l'établissement.
- Assurer la veille et la mise à jour documentaire de la démarche HACCP.
- Etre un interlocuteur privilégié des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations et des laboratoires d'analyses microbiologiques

**Encadrer l'équipe sur site**

- Encadrer l'équipe du site et répartir les tâches en fonction des contraintes organisationnelles et réglementaires.
- Réaliser les entretiens annuels des agents.
- Accompagner les nouveaux arrivants dans leur prise de poste et les sensibiliser aux risques professionnels (matériel, produits ...)

### **Gérer et participer aux différents projets portés par le service**

- Paramétrage du logiciel FUSION sur les éléments de fonctionnement de la cuisine de secteur
- Paramétrage du logiciel FUSION, suite à l'accord du chef de service, s'agissant de l'intégration des menus, des modifications des fiches techniques (en lien avec les autres sites de production)
- En collaboration avec le chef du service Restauration et la commande centralisée, fournir tous les éléments nécessaires au respect du budget denrées alimentaires

### **PROFIL REQUIS**

- ✓ Vous êtes titulaire (ou lauréat de concours) d'un grade du cadre d'emplois des techniciens territoriaux. A défaut recrutement d'agent contractuel possible.
- ✓ Vous êtes titulaire d'un BAC Professionnel cuisine ou équivalent.
- ✓ Vous disposez d'une expérience en matière de gestion de la restauration collective et de management des équipes.
- ✓ Vous maîtrisez :
  - L'application des techniques de production,
  - L'estimation des quantités et la qualité des produits dans le respect des normes en vigueur,
  - Les règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire (DLC, DDM, traçabilité des produits, conditions de livraisons et de stockage...),
- ✓ Vous utilisez les fonctionnalités des logiciels du Pack Office Windows (Excel, Word, Power Point, Outlook...), du logiciel Fusion et autres applications métier (Neeva, Incovar...),
- ✓ Vous savez rendre compte, appliquer et faire appliquer les règles et consignes de votre hiérarchie,
- ✓ Vous êtes reconnu pour votre sens des responsabilités, de l'organisation et de la rigueur. Vous faites preuve d'initiative, de réactivité et de disponibilité.
- ✓ Vous êtes doté de bonnes qualités de communication. Vous avez le sens des relations humaines, vous savez développer un esprit d'équipe et avez une aptitude à gérer les conflits,
- ✓ Vous êtes titulaire du permis B.

### **CONDITIONS D'EXERCICE LIÉES AU POSTE**

- Déplacements à l'Hôtel de ville et sur les sites (cuisines relais dépendant de la production d'Authie Nord),
- Participation lors de cérémonies officielles (voeux ou autres).

Votre acte de candidature comprenant lettre de motivation et C.V doit être adressé

**avant le : 26 novembre 2021**

à Monsieur le Maire de la ville de Caen - Direction mutualisée des ressources humaines  
sur l'adresse mèl : [drh.offredemploi@caenlamer.fr](mailto:drh.offredemploi@caenlamer.fr)