

La DGA SERVICES POPULATION, Direction de l'Education recherche :

CHEF DE PRODUCTION FROIDE (EN LIAISON FROIDE) - (F/H)

Cadre d'emplois : AGENTS DE MAITRISE TERRITORIAUX

Cuisine de secteur Michel Pondaven

MISSIONS

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 30 sites scolaires). La ville 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 2 cuisines de secteur, 1 cuisine de production et 29 cuisines relais pour une fabrication de 5 300 repas/jour.

Au sein de la direction de l'éducation et sous l'autorité du chef de production, vous garantissez la production de près de 4 000 repas par jour ainsi que leur conditionnement pour la distribution selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En cas d'absence du chef de production ou du second de production, vous assurez leurs tâches et responsabilités.

ACTIVITES

Production de 3 800 repas/jour

- Assurer la production « froide » tout en respectant la qualité nutritionnelle et diététique des prestations,
- Assurer la préparation des fiches de production et d'allotissement,
- Veiller au refroidissement rapide de la production destinée aux cuisines relais,
- Garantir le conditionnement des repas destinés aux cuisines relais et veiller à la conformité des envois,
- Certifier l'application du PMS (*Plan de maîtrise sanitaire*) et à sa mise à jour régulière,
- Garantir le respect des recommandations du GEMRCN (*Groupeement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition*),
- Veiller à la bonne utilisation, au nettoyage et à la maintenance des locaux et matériels. Participer, de façon active, au nettoyage du gros matériel,
- Echanger et collaborer avec les services de la Direction départementale de la protection des populations lors des inspections, avec la commande centralisée (*précommande, contrôle des livraisons, gestion des stocks*).

Encadrement de l'équipe

- Répartir les tâches de travail en fonction des contraintes organisationnelles et individuelles,
- Assurer une bonne communication auprès des membres de l'équipe,
- Accompagner les nouveaux arrivants dans leur prise de poste et les sensibiliser aux risques professionnels (*matériel, produits ...*).

Activités spécifiques

- Participer activement aux commissions de menus,
- Participer à l'élaboration des PAI et en appliquer les consignes,
- S'associer aux groupes de travail sur la restauration scolaire.

PROFIL REQUIS ET COMPETENCES

Recruté(e) par voie statutaire (titulaire ou lauréat de concours) à défaut recruté(e) par voie contractuelle, *vous* possédez au minimum un CAP cuisine ou équivalent - Vous disposez d'une expérience significative en restauration collective et d'une expérience en gestion et animation d'équipe.

Vous maîtrisez :

- Les techniques culinaires et d'organisation des productions, les techniques et les temps de refroidissement rapide et de maintien en température,
- La préparation des fiches de production et d'allotissement,
- Les règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire (*DLC, DDM, traçabilité des produits, conditions de livraisons et de stockage...*), et démarche HACCP,
- Les recommandations du GEMRCN et du PNNS et les principes d'un PMS,
- L'élaboration et la mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection, la réalisation de fiches techniques et données de sécurité des produits d'entretien.

Vous utilisez aisément les fonctionnalités des logiciels du Pack Office Windows (Excel, Word, Power Point, Outlook...), du progiciel Fusion et autres applications métier (Neeva, Incovar...) - Vous savez rendre compte, appliquer et faire appliquer les règles et consignes - Vous êtes reconnu(e) 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(e) 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.

CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

Recrutement sur poste vacant, temps complet - Temps de travail annualisé, réparti sur un planning annuel avec prise de congés sur la période des vacances scolaires - Station debout prolongée – Port de charges – Travail en chambres froides – Participation aux cérémonies officielles – Astreintes (si besoin).

Avantages collaborateurs : Participation complémentaire santé sous conditions – Adhésion à une garantie prévoyance maintien de salaire au choix – Titres restaurant – Participation aux frais de transport collectif ou forfait mobilité – Comité des Œuvres Sociales – Conciergerie – Association sportive et de loisirs.