

OFFRE D'EMPLOI

La Commune de Crozon recrute sur un emploi permanent sa(son) responsable de la production des repas.

Poste à temps complet à pourvoir au 1^{er} Août 2025.

Emploi	Responsable de la production des repas
Grades	Cadre d'emploi des adjoints techniques (catégorie C) Cadre d'emploi des Agents de Maîtrise Poste ouvert aux agents contractuels à titre dérogatoire.
Rémunération	Statutaire + Régime indemnitaire de la collectivité
Missions	Placé sous l'autorité du Responsable du service enfance/éducation, Organiser et gérer la production des repas de la cuisine centrale. Préparation pour distribution des repas au restaurant du Groupe Scolaire Jean Jaurès
Activités du poste	<p><u>Assurer la production journalière des repas sur un plan qualitatif et quantitatif</u> Organiser la production en fonction des besoins et des contraintes du service (délai de livraison au satellite, nombre de repas à servir allergies...) Réceptionner et contrôler les arrivages dans le respect des normes en vigueur, en lien avec le second de cuisine. Assurer la mise à jour des divers documents relatifs à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées Appliquer et faire appliquer les normes et les dispositifs d'hygiène et de sécurité Préparer les repas pour l'ALSH (mercredis et vacances scolaires)</p> <p><u>Produire et valoriser les préparations culinaires dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire</u> Elaborer les menus et proposer des nouvelles recettes Cuisiner et préparer les plats Effectuer la cuisson des plats Evaluer la qualité des produits de base Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...) Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles nécessaires Organiser le conditionnement des repas (livraison aux satellites) Rechercher des producteurs locaux</p> <p><u>Entretien des équipements de la cuisine centrale (production) dans le respect des règles d'hygiène</u> Vérifier le bon fonctionnement du matériel Nettoyer et désinfecter les plans de travail Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements de cuisson (fours, friteuse...) de préparations préliminaires et préparation froide, les réserves froides Organiser la maintenance en lien avec les services techniques ou des prestataires extérieurs.</p>

Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire (cuisine centrale et satellites)

Contrôler l'application des normes sanitaires, d'hygiène de qualité et de sécurité

Compléter les fiches de contrôle d'activité et de nettoyage

Assurer le suivi des divers documents (relevé de température...)

Mise en place et suivi du PMS par la création d'un référentiel

Elaborer des fiches techniques pour chaque plat.

Animer et piloter l'équipe de production

Répartir les activités entre agents

Repérer et réguler des dysfonctionnements ou solliciter l'arbitrage de la hiérarchie

Améliorer les pratiques professionnelles des agents

Assurer la gestion administrative et la logistique

Gérer les stocks (alimentaires et produits d'entretien)

Maîtriser les coûts de revient

Anticiper les produits, les quantités à commander

Assurer le suivi des inscriptions et annulation des repas.

Profil recherché

Connaissances techniques et culinaires

Equilibre nutritionnel et plan alimentaire

Règles et consignes d'hygiène et de sécurité

Principes et produits de nettoyage et de désinfection

Procédures et autocontrôle mis en place dans le cadre de la méthode HACCPμ

Connaissances de la fonction publique territoriale

Maîtrise de l'outil informatique et bureautique

SAVOIR FAIRE

Appliquer et faire appliquer les règles de la restauration collective

Travailler dans l'urgence

Respecter et faire respecter les délais de fabrication

Management et encadrement d'une équipe

Respecter le PMS

Organiser

Contrôler

Anticiper

Conseiller

Rendre des comptes

Négocier

Communiquer

Prendre des initiative

Savoir déléguer

SAVOIR ETRE

Autonome, rigoureux, réactif, organisé, Méthodique, soucieux de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires, esprit d'équipe, diplomatie, Etre à l'écoute.

Caractéristiques particulières

Port de vêtements spécifiques (sabots, blouse, charlotte, pantalon et veste de cuisine)

Relations du poste

Interne : Responsable service enfance, personnel de la cuisine centrale

Externe : Enfants, DSV, Livreurs, différents laboratoires

Date prévue de recrutement :

1^{er} Août 2025

Date limite de candidature :

1^{er} Mai 2025

Candidatures :

Adresser une lettre de motivation avec CV ainsi que les 2 derniers entretiens individuels à Monsieur Le Maire de Crozon – BP 12 – 29160 CROZON Cédex