

POSTE / FONCTION

Chef de production second du Responsable de Site Cuisine Centrale Départementale

CATÉGORIE

B

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

RATTACHEMENT

Pôle société citoyenneté

TYPE D'OFFRE

Permanent - ouverts aux fonctionnaires et aux contractuels

DIRECTION

Direction de l'Education (DE)

FILIÈRE

Technique

FONCTION D'ENCADREMENT

Oui

CADRE D'EMPLOIS DU POSTE

TECHNICIEN

DOMAINE MÉTIER DU POSTE

Éducation, jeunesse et collèges

LIEU D'AFFECTATION

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION / DU SERVICE

Au sein de la Direction de l'Education, le SARDEC porte les projets de la transformation de notre restauration scolaire en une restauration durable, l'amélioration de la démarche qualité, et l'amélioration de la qualité de vie au travail et la réduction de l'absentéisme. A ce titre, il accompagne plus de 1500 agents techniques des collèges et des cuisines centrales qui assurent les fonctions d'accueil, d'entretien, de restauration, et de maintenance au sein des 130 collèges et 7 cuisines centrales, et pilote son dispositif interne de formation : l'Espace des Partages.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Cuisinier de métier, le second de cuisine centrale assure la fonction de chef de production, en lien avec le responsable de site, et le seconde dans l'organisation de l'activité du site.

MISSIONS PRINCIPALES

- Piloter la production des repas en liaison froide, en organisant l'activité des collaborateurs de la cuisine dans les délais, et dans le respect des orientations du département en matière de restauration durable et de qualité.
- Participer à la production des repas avec un objectif de qualité de production et de maîtrise des couts : préparation des produits préliminaires, des entrées, fromages et desserts ; cuisson des plats, conditionnement et allotissement des préparations chaudes et froides.
- En lien avec le responsable de site, planifier la production selon les menus définis et le cas échéant, selon les aléas d'approvisionnement rencontrés.
- Remplacer le Responsable de site en cas d'absence sur l'encadrement de l'équipe, la coordination et la planification des activités de l'équipe.
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Participer aux tâches administratives selon les besoins du site

PROFIL RECHERCHÉ

FORMATION ET/OU DIPLÔME

Bac+2 : BTS hôtellerie-restauration/Bac restauration ou hôtellerie/CAP cuisine

NIVEAU D'EXPÉRIENCE

☐ Souhaité ☑ Requis

COMPÉTENCES REQUISES

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- Savoir animer le personnel et assurer la formation de base
- Savoir rendre compte du travail effectué et des difficultés rencontrées
- Savoir harmoniser les méthodes de travail entre agents
- Savoir gérer les relations conflictuelles et tensions au sein de l'équipe

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES

- Savoir organiser son activité et celle des équipes en fonction des priorités
- Savoir planifier la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la règlementation en matière d'hygiène et de la démarche qualité (HACCP)
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan de maitrise sanitaire « PMS »

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Savoir déterminer les besoins de restauration
- Savoir utiliser les outils informatiques et les logiciels métier du domaine d'activité « WEBGEREST »
- Avoir une connaissance approfondie des familles des produits alimentaires et de la classification des produits
- Maitrise des règles (Méthode FIFO) et (DLC /DDM)

Tous nos postes sont handi-accessibles. Le Département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent·e·s sur toute mission relevant de son cadre d'emploi au-delà de la présente fiche de poste.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

☑ HORAIRES SPÉCIFIQUES
☑ PERMIS DE CONDUIRE OBLIGATOIRE
☐ DÉPLACEMENTS PROFESSIONNELS
☐ ASTREINTES
☐ VACCINS OBLIGATOIRES
☑ PORT D'UNE TENUE DE TRAVAIL OBLIGATOIRE

AUTRES

LES ATOUTS RH

Le Département accorde une grande importance au bien-être de ses agent·e·s. Ainsi, en rejoignant notre collectivité, vous bénéficierez notamment :

- Tarifs avantageux pour les loisirs, les vacances, la culture, et accès aux activités sportives en illimité à un prix imbattables grace au CDOS et au Pass Apsad 93 ;
- de la possibilité de réaliser des missions de bénévolat de votre choix à raison d'une demi-journée jusqu'à 12 jours de volontariat par an sur votre temps de travail ;
- d'aides pour le transport : conditions avantageuses pour louer un vélo électrique, primes pour le covoiturage ou les déplacements à vélo, cumulables avec le remboursement de 75 % du pass Navigo ;
- de 25 jours de congés annuels et jusqu'à 33 RTT selon le rythme de travail choisi ;
- jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine pour les métiers qui le permettent ;
- d'un aménagement du poste et du temps de travail pour les agentes souffrant de règles incapacitantes et de la prise en compte des enjeux de santé reproductive ;
- d'un congé pour le second parent : les agent·e·s peuvent bénéficier de l'allongement de la durée du congé pour le second parent.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES DU POSTE (cadre réservé à la DRH)

N° DE POSTE : P7730
NOMBRE DE POSTES À POURVOIR : 1
EMPLOI-TYPE / RIFSEEP : CUISINIER

NBI :
RATTACHEMENT STRUCTURE HIÉRARCHIQUE (CODE ASTRE) :