

CHEF-FE DE PRODUCTION/SECOND.E DE DE CUISINE CENTRALE DE CLICHY-SOUS-BOIS

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION	
Classification	<p>Emploi-type : chef.fe de production</p> <p>Fonction d'encadrement : Oui Groupe de fonction IFSE : B1-1 ou C2-1 (faisant-fonction) + 100€ brut sur l'IFSE</p> <p>NBI du poste : non Filière Technique</p> <p>Poste de catégorie B relevant du cadre d'emplois des techniciens territoriaux</p> <p>Lieu d'affectation : cuisine centrale Louise Michel à Clichy-sous-Bois</p> <p>Horaires : Du lundi au vendredi 6h30-14h30</p> <p>Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>DIRECTION DE L'EDUCATION Service Accueil Restauration Durable Entretien des Collèges Bureau Gestion des Cuisines et Production Cellule/Pôle/Secteur : Pers tech cuisine centrale</p>
Position du poste dans l'organisation	<p>Supérieur hiérarchique direct : Le.la Responsable de site - cuisine centrale</p>

Raison d'être du poste : Cuisinier de métier, le.la second de cuisine centrale assure la fonction de chef-fe de production, en lien avec le.la responsable de site, et le.la seconde dans l'organisation de l'activité du site, en assurant une continuité dans le pilotage de l'équipe en son absence. Il.elle doit permettre au responsable de favoriser son travail en direction des offices de réchauffage et sur les projets en lien avec la restauration durable et de qualité. Il.elle participe ainsi à leur mise en œuvre. Il.elle a vocation à évoluer vers un poste de responsable de site.

Missions principales :	<ul style="list-style-type: none"> • 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 coûts : préparation des produits préliminaires, des entrées, fromages et desserts ; cuisson des plats, conditionnement et allotissement des préparations chaudes et froides. • En lien avec le.la responsable de site, planifier la production selon les menus définis et le cas échéant, selon les aléas d'approvisionnement rencontrés. • Remplacer le.la 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
-------------------------------	--

Compétences

- **Relationnelles et managériales :**

- 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
- Savoir assurer la polyvalence au sein de l'équipe

- **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 réglementation en matière d'hygiène et de la démarche qualité (HACCP)
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan de maîtrise sanitaire « PMS »

- **Techniques :**

- Savoir déterminer les besoins de restauration
- Savoir utiliser la bureautique, les outils informatiques et les logiciels métier du domaine d'activité, en particulier « WEBGEREST »
- Avoir une connaissance approfondie des familles des produits alimentaires et de la classification des produits lessiviels
- Maîtrise des règles de stockage (Méthode FIFO) et de conservations des marchandises (DLC /DDM)
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)

Niveau d'études : BAC : Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie
: BTS hôtellerie-restauration

Diplômes requis : Diplôme requis pour l'accès au cadre d'emplois des techniciens territoriaux,

Poste ouvert aux agents.es titulaires relevant des cadres d'emplois de catégories C de la filière Technique

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

- Requête(s) en liaison froide

Caractéristiques principales liées au poste

- Horaires spécifiques
 Permis de conduire obligatoire
 Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collègues)

« Le Département, Collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste »