

Avis de vacance



Ville de Saint-Martin-d'Hères

Cadre d'emplois : Agent de maîtrise

Quotité : Temps plein

Publication: Interne/externe

durée de publication: 1 mois minimum pour l'utilisation de l'article 3/3/2 la préfecture souhaite 2 mois (article 4 du Décret n° 2018-1351 du 28 décembre 2018 relatif à l'obligation de publicité des emplois vacants sur un espace numérique commun aux trois fonctions publiques).
Poste n°315 occupé par M.Brodeur fin de contrat
n° de DV au CDG:
date DV:

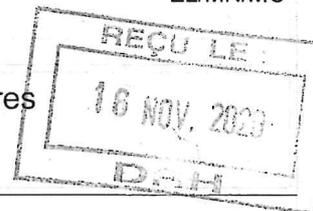
Date de création
13/octobre2020
Poste N°315

Date de mise à jour
04/11/2020

Note de service
n°2020/80
EL/MN/MC

Filière : Technique
Catégorie : C agent de maîtrise

Délai de dépôt des candidatures
le 10 janvier 2021



DIRECTION GENERALE DES SERVICES / DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES
DIRECTION GENERALE ADJOINTE INVESTISSEMENT ET LOGISTIQUE
AFFECTATION : SERVICE CUISINE

Adjoint(e) au(à la) chef(fe) de la cuisine centrale

1. Contexte

La commune de Saint-Martin-d'Hères, en pleine croissance démographique (39 000 habitants), est la 2ème ville du département de l'Isère. Elle est au cœur du développement de nombreux projets et accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Ville dynamique, innovante et solidaire, attachée à un service public de qualité, efficiente et ancrée dans la proximité avec les usagers, elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole (près de 450 000 habitants).

2. Missions du service

Son activité s'inscrit dans un travail transversal au sein de la direction Investissement - Logistique avec comme missions principales

- Assurer la production, la livraison et le service à tables des repas de la restauration scolaire et des centres de loisirs
- Assurer la production et la livraison des repas pour la collectivité comme les crèches, les foyers et le portage à domicile des personnes âgées et réaliser des buffets pour les événements festifs de la ville

3. Missions du poste

L'agent (e) a pour mission principale de contribuer à la production culinaire.

D'autre part, sous la responsabilité du(de la) chef(fe) de secteur cuisine centrale, l'agent(e) met en œuvre la planification, la gestion, le contrôle de la production et de la livraison des repas en liaison froide dans les satellites de la restauration municipale dans le respect des fiches techniques, procédures et normes HACCP et de nettoyage.

4. Activités du poste

Production culinaire et coordination de l'équipe de production

- Participer à la production culinaire (production en grande quantité) avec l'ensemble de l'équipe cuisine
- Participer à l'élaboration, diversification des menus réguliers et exceptionnels
- Contribuer à la sélection qualitative et quantitative des denrées et produits
- Contrôler la gestion des stocks
- Effectuer des commandes en fonction des besoins auprès des fournisseurs
- Rédiger quotidiennement le planning de production
- Renseigner des documents de traçabilité
- Suivre, mettre à jour, faire évoluer les fiches techniques de production
- Contrôler l'application des fiches techniques de production
- Contrôler le conditionnement des repas

Application des normes HACCP, règles de sécurité en cuisine centrale,

- Plan de Nettoyage et Désinfection, Plan de maîtrise Sanitaire
- Participer à l'organisation et à la mise en place des procédures

- Contrôler l'application des procédures et normes
- Suivre la maintenance des matériels et des locaux

Participation à la vie du secteur cuisine centrale

- Coordonner l'activité de la cuisine centrale en l'absence du responsable de secteur en assumant alors les responsabilités générales du secteur sous tous ses aspects :
- Continuité du fonctionnement du secteur, aide à la décision sur les aspects management du personnel, être l'interlocuteur privilégié du secteur
- Participer à la mise en œuvre de repas exceptionnels (personnes âgées et autres)
- Participer aux réunions de travail
- Contribuer aux activités des autres secteurs de la cuisine centrale (production, logistique) selon les besoins
- Contribuer à l'accueil des stagiaires

5. Profil recherché

Connaissances

- Environnement territorial FPT cat C et de la collectivité : fonctionnement de la restauration collective – implantation des satellites - manifestations exceptionnelles et protocoles de réceptions
- Techniques culinaires/ Denrées alimentaires, valeur et équilibre nutritionnel (PNNS - Plan national Nutrition Santé- GEMRCN - Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)
- Caractéristiques techniques des produits, outillages ou matériels...
- Principes fondamentaux d'hygiène en restauration collective (HACCP) / de nettoyage et désinfection (PND) en cuisine centrale/restauration collective
- Gestes et postures - Règles de sécurité du travail en cuisine centrale/restauration collective
- Protocoles et consignes de stockage des stocks alimentaires
- Pictogrammes de reconnaissance des denrées et produits
- Réglementations spécifiques afférentes aux produits stockés et à leur transport
- Répartition des masses, **pourcentage, dosage, proportion : maîtrise**

Savoir faire

- Préparer des plats et vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, couleur...)
- Utiliser des logiciels et des progiciels "métiers" DATAMEAL / Utiliser internet, un intranet, une messagerie électronique, une suite bureautique dans ses fonctions de base
- Principes de gestion des stocks
- Plannings de production
- Élaborer des grilles de menus en fonction de l'équilibre alimentaire, du personnel, du matériel mis à disposition dans la cuisine centrale
- Élaborer des fiches techniques culinaires et proposer de nouvelles recettes
- Appliquer, faire appliquer les techniques spécifiques de nettoyage de locaux recevant des denrées
- Appliquer, faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, les normes HACCP
- Appliquer, faire appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (dont gestes et postures...)
- Appliquer, faire appliquer les protocoles de nettoyage en restauration collective (Plan de Nettoyage et Désinfection...)
- Rendre compte d'activités sur les outils de suivi
- Communication orale et écrite

Qualité

- Sens de l'organisation - Capacité à anticiper : les productions, la mise en œuvre des événements exceptionnels.... - Organiser en ayant le souci du détail
- Capacité à créer une cohésion d'équipe / Qualités relationnelles
- Autonomie / Capacité à prendre des initiatives
- Dynamisme
- Adaptabilité : en fonction des besoins
- Gérer son temps, les imprévus, garder son calme, faire preuve de recul dans les situations complexes
- Rigueur

6. Conditions

Conditions d'exercice <ul style="list-style-type: none">• Port d'EPI et d'habits de service : tenue réglementaire et hygiène corporelle satisfaisante• Bonne condition physique : port de charges, station debout, gestes répétitifs....• Travail en air et espace contrôlé - Chambre frigorifique - Salle blanche• Machines, outils et produits dangereux utilisés : outils tranchants - Appareils de cuisson• Horaires de travail : du lundi au vendredi 6h00 à 13h00• Pics d'activité : fabrication intense durant la période scolaire• Organisation des congés permettant la continuité du service public et congés liés au calendrier scolaire• Déplacements hors bâtiment d'affectation	Conditions d'accès / Aptitudes / Spécificités <ul style="list-style-type: none">• Recrutement par voie statutaire (fonctionnaire titulaire ou lauréat de concours),• Diplômes sanctionnant 2 formations techniques et professionnelles, homologués au moins au niveau V – dont CAP cuisine/Bac pro restauration• Expérience significative en collectivité, en cuisine centrale liaison froide appréciée• Permis B en cours de validité• Poste ouvert aux contractuels sur la base de l'article 3/3/2 de la loi du 26 janvier 1984
Habilitations/sécurité <ul style="list-style-type: none">• PSC1• Gestes et postures• HACCP• Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques	Conditions de rémunération <ul style="list-style-type: none">• Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT)• Régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP)

Avantages et participations de l'employeur

Sans condition d'ancienneté

- Plan de Déplacement d'Administration (PDA) remboursement à hauteur de 70% de l'abonnement (plafond de 86,16€ /mois)

- Mutuelle labellisée FPT : participation selon la composition de la famille

- Prévoyance labellisée FPT : participation selon l'indice

Sous condition de 3 mois d'ancienneté

- Prime annuelle : versée en 2 fois (juin et novembre)

- Proposition d'adhésion au Comité des Œuvres Sociales (COS) donnant droit à des prestations et avantages (loisirs, culture, événements, familiaux...)

- Restaurant collectif

Les activités et compétences sont susceptibles d'être actualisées en fonction de l'évolution du service public, des techniques de travail et des organisations.

Les fonctionnaires du cadre d'emplois des agents de maîtrise, ou les agents non titulaires dans le cadre de l'article 3/2 de la loi du 26 janvier 1984 ou de l'article 3/3/32 de la loi du 26 janvier 1984 voudront bien faire acte de candidature, (**lettre de motivation + CV obligatoire**) avant le 10 janvier 2021 à : Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines- Service Développement Emploi et Compétences :

par email au : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr

(tampon)

Le Directeur Général des Services

