

Avis de vacance interne et externe

**Direction Investissement - Logistique**  
**Service cuisine centrale**  
**Chef(fe) de la cuisine centrale**

Emploi à temps complet relevant du cadre d'emplois des techniciens territoriaux

**AU PLUS TARD**  
**Jeudi 28 mars 2019**  
**DÉLAI DE RIGUEUR**

**La commune de Saint Martin d'Hères est la 2ème ville du département, elle est en pleine croissance démographique (38 500 habitants). Elle accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Elle est au cœur du développement de nombreux projets urbains.**

Sous la responsabilité de la Directrice Investissement – Logistique :

- ◆ Pilote et gère la production alimentaire de la cuisine centrale
- ◆ Elabore les menus
- ◆ Met à jour la démarche qualité de l'unité de production.

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

Missions du chef de cuisine:

**Pilote et gère la production alimentaire de la cuisine centrale**

- participe à la sélection qualitative des produits alimentaires et autres utilisés dans la cuisine en lien avec le groupement d'achat de l'Isère et en cohérence avec la politique alimentaire menée par la collectivité (circuit court, produits bio ou locaux, frais, de saison, certifiés label rouge, AOP... de ferme ou de montagne).
- supervise le suivi des approvisionnements, de la gestion de stock et des inventaires
- réalise et prépare les commandes alimentaires et autres marchandises à partir du logiciel "cookethic" et en supervise le suivi
- supervise la distribution et la livraison des repas
- supervise l'ensemble de la production et /ou participe à la production journalière des repas

### **Suivi technique de l'unité de production**

- participe à l'organisation des interventions des techniciens de maintenance du matériel de la cuisine ( société privée et services municipaux) et en assure le suivi sur tableau de bord commun
- veille à la bonne utilisation du matériel de la cuisine
- participe aux visites avec les ST pour évaluer les travaux à réaliser
- participe à la programmation des travaux annuels
- élabore les travaux d'investissement avec la directrice

### **Management des équipes techniques de la cuisine centrale**

- coordonne l'activité de l'ensemble de la cuisine centrale y compris les chauffeurs-livreurs et l'agent administratif et comptable du service
- organise et planifie les tâches des agents de production et de livraison
- rédige le règlement intérieur de l'établissement en concertation avec les agents et la direction
- supervise la qualité du travail de chaque agent
- met en oeuvre et anime des réunions d'équipe de façon régulière avec compte rendu à la direction
- effectue les évaluations des agents
- participe à la mise en place du plan de formation des agents
- suit les formations de l'équipe
- élabore les fiches de poste des agents
- met en place des procédures de travail avec contrôle des méthodes de travail
- participe aux recrutements des agents techniques de l'unité
- supervise le dossier des EPI de l'équipe

### **Elabore les menus**

- réalise les menus à l'aide du nouveau logiciel "cookethic "
- réalise les menus à partir du plan alimentaire (en collaboration avec la diététicienne) tout en respectant le cadre législatif et les recommandations nutritionnelles et en adaptant les menus en fonction des saisons
- réalise des menus festifs comme pour le repas annuel des personnes âgées, certains buffets et repas à thème (semaine du goût, semaine du développement durable ...)
- élabore de nouveaux plats avec élaboration des fiches techniques
- participe occasionnellement aux animations relatives au goût et /ou au groupe de travail sur la restauration
- participe à la production culinaire et à sa conduite
- fait respecter les fiches techniques des plats par l'ensemble des agents de la cuisine
- cuisine toutes sortes de produits alimentaires (des céréales et des légumineuses en grande quantité, du soja)

### **Met à jour la démarche qualité de l'unité de production**

- contrôle la qualité gustative de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- applique et fait appliquer des procédures de travail décrites dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la cuisine centrale
- analyse les dysfonctionnements en matière d'hygiène et met en oeuvre les actions correctives avec l'ensemble de l'équipe et fait le lien avec le laboratoire de contrôle
- contrôle la bonne utilisation des équipements et des matériels conformément aux normes de sécurité
- participe au nettoyage des locaux et du matériel lié à l'activité
- mène un groupe de travail pluridisciplinaire (atsems, agents périscolaire, d'office, des crèches et foyers restaurants personnes âgées) pour faire valider la composition des menus (rencontres bi-mensuelle)

### 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 : participation selon la composition de la famille
- Prévoyance labellisée : participation selon l'indice

#### Sous condition de 3 mois d'ancienneté

- Prime de fin d'année : 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 titulaires du cadre d'emplois des techniciens territoriaux intéressés par cet emploi, voudront bien faire acte de candidature (sous couvert de leur Chef de service pour les candidatures internes) : **lettre de motivation + CV obligatoire** à Monsieur Le Maire - Direction des Ressources Humaines - Service Développement Emploi et Compétences (ou par mail : [secteur.recrutement@saintmartindheres.fr](mailto:secteur.recrutement@saintmartindheres.fr)).

Le Directeur Général des Services

