

Direction des Ressources Humaines
 DGAST - Direction Investissement et logistique
 Service Cuisine centrale
 EL/VD/NR

Note de service n° 2019/78

Avis de vacance interne / externe

Direction Investissement et logistique
 Service Cuisine centrale
Poste : Adjoint(e) au(à) chef(fe) de cuisine centrale

Emploi à temps complet relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux

Délai de rigueur au plus tard le: Lundi 14 octobre 2019

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.

Saint Martin d'Hères est une ville dynamique et solidaire, elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole qui compte, quant à elle, près de 400 000 habitants.

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.

Fonctions principales :

- Production culinaire et coordination de l'équipe de production
- Application des normes HACCP, règles de sécurité en cuisine centrale, Plan de Nettoyage et Désinfection, Plan de maîtrise Sanitaire
- Participation à la vie du secteur cuisine centrale
- Coordonner l'activité de la cuisine centrale en l'absence du responsable de secteur

Activités :

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

Activités :

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

Compétences :

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

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

Règlementations spécifiques afférentes aux produits stockés et à leur transport

Répartition des masses, pourcentage, dosage, proportion : maîtrise

Qualités

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

PSC1
Gestes et postures
HACCP
Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques

Conditions d'exercice particulières

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

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 de rémunération :

- Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT)
- 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

- 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 candidatures des fonctionnaires relevant du **cadre d'emplois des agents de maîtrise** seront examinées en priorité. Les candidats(es), intéressés(es) par cet emploi, voudront bien faire acte de candidature (lettre de motivation adressée à Monsieur le Maire + CV) à Direction des Ressources Humaines - Service Développement Emploi et Compétences, **par mail : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr**

Le Directeur Général des Services,

