



La Ville de LE PORT RECRUTE

Par voie statutaire (mutation, détachement, inscription sur liste d'aptitude) ou par voie contractuelle

UN. E RESPONSABLE ADJOINT DE PRODUCTION au service de la restauration scolaire

Filière Technique - Cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux

Au sein de la Direction de la Vie Educative, placé sous l'autorité du responsable de production et du responsable du service restauration scolaire, vous aurez en charge la gestion et le contrôle de la production et la livraison d'environ 4000 repas/jour sur les 30 restaurants scolaires de la Ville dans le respect des règles d'hygiène et des protocoles de sécurité alimentaire.

Missions :

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production ;
- Organiser la production journalière selon les menus et les fiches technique établis ;
- Elaborer des préparations culinaires et faire appliquer les règles de fabrication ;
- Encadrer et animer une équipe : piloter suivre et contrôler les activités des agents sous sa responsabilité dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire ;
- Garantir la qualité organoleptique des repas visuellement et gustativement ;
- Assurer l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration ;
- Gérer et contrôler le nettoyage et l'entretien journaliers des locaux et des matériels de production ;
- Contribuer au suivi des autocontrôles et du plan de maîtrise sanitaire ;
- Participer à l'élaboration des menus ;
- Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires ;
- Participer au suivi de la maintenance des locaux et des équipements ;
- Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire par une rationalisation des grammages des plats et l'optimisation de l'allotissement ;
- Accompagner les responsables de site et les agents polyvalents dans la mise en place des mesures efficaces pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les réfectoires ;
- Contribuer à l'éducation au goût des convives ;
- Contribuer à mettre en œuvre des actions de sensibilisation et pédagogiques dans le cadre de projets d'école ou portés par la ville concernant la nutrition santé ou la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Accueillir et suivre des stagiaires ou des apprentis ;
- Assurer l'intérim du responsable de productions pendant ses congés et en cas d'absence ou d'empêchement.

Profil :

- Maîtrise des techniques culinaires et de la réglementation en vigueur dans la restauration collective ;
- Connaissance des denrées alimentaires et des indicateurs de qualité ;
- Connaissance des produits d'entretien ;
- Maîtrise des techniques d'entretien des matériels et des locaux ;
- Bonne pratique d'hygiène ;
- Connaissance du mode de fonctionnement des équipements et matériels de restauration collective ;
- Connaissance des risques professionnels du métier de la restauration collective ;
- Bon niveau de communication orale et écrite ;
- Capacité managériale et d'animation d'équipe ;
- Utilisation de l'outil informatique et des logiciels de bureautique ;
- Connaissance du logiciel de gestion de la production ;
- Autonomie, polyvalence, disponibilité, organisation, ponctualité, rigueur ;
- Esprit d'équipe, écoute, sens du service public ;
- Force de proposition auprès de la hiérarchie, prise d'initiatives ;
- Discrétion et sens de la confidentialité.

Poste à pourvoir rapidement
Adresser lettre de motivation manuscrite + CV
Au plus tard le 08 janvier 2024 à

Monsieur Le Maire de LE PORT
B.P 62004
97821 LE PORT CEDEX

Le Port, le

Le Maire