



**La Mairie d'Arnage recrute :**

## **Un Responsable de production en restauration scolaire (H/F)**

Grade Agent de Maîtrise  
Temps complet (35h hebdomadaire)  
Dans le cadre de remplacements  
Par voie **contractuelle**

**Date prévue de recrutement – le 24/08/2020**

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable de division et du Restauration et Vie Scolaire

### **Mission 1 : Gestion de la production**

Gérer les effectifs journaliers, préparer les commandes (épicerie et frais/surgelés) et passer les commandes auprès des fournisseurs suivant les effectifs et les stocks  
Réceptionner et contrôler les produits livrés et assurer le suivi de la traçabilité des denrées, relancer les fournisseurs en cas de problème de livraison, assurer la gestion de stocks pour assurer l'optimisation du coût alimentaire d'un repas  
Compléter le carnet de bord journalier (dates limite de consommation, température des plats servis, des réfrigérateurs, numéros de lots des aliments ...) et saisir journalière des feuilles de semaine, faire un état des besoins d'investissement du site de production  
Proposer des repas à thèmes (semaine du goût, Pâques, Noël ...)  
Elaborer les menus par période en concertation avec la responsable de division  
Contrôler les factures, les rationnaires (présences et absences)

### **Mission 2 : Fabrication**

Veiller à mettre en place les règles d'hygiène et participer à l'entretien du matériel et des locaux et assurer leur mise en œuvre pour la production et le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine, maintenir les stocks des produits d'entretien et d'hygiène en les commandant.  
Réaliser les préparations culinaires suivant les menus et recettes en respectant les horaires  
Tenir compte des régimes alimentaires particuliers et adapter les menus  
Proposer éventuellement de nouvelles recettes  
Contrôler et réceptionner les marchandises  
Organiser son poste de fabrication des repas suivant les menus  
Fabriquer les repas en respectant les recettes et les procédures du « paquet hygiène »  
Effectuer le service en respectant les horaires

### **Mission 3 : Animation de l'équipe**

Organiser le travail journalier de l'équipe et contrôler son bon déroulement en respectant les réglementations en vigueur notamment effectuer un contrôle visuel des postes de nettoyage et des documents à remplir journalièrement, adapter si besoin le fonctionnement de la production et de la distribution des repas  
Assurer l'interface entre la fabrication et l'équipe de restaurant  
Procéder aux évaluations annuelles des agents affectés sur le site de production  
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de division  
Gérer l'urgence

**Activités occasionnelles/saisonniers :**

Participation au grand nettoyage des locaux en période de vacances.  
Fabrication des repas de l'ALSH (Juillet ou Août et petites vacances).  
Participation à la commission restauration par roulement.  
Participation aux réunions de service de la division, de mise en place des PAI ...

**PROFIL RECHERCHÉ :**

bac pro Restauration , bac techno Hôtellerie, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie  
BP Cuisinier, BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service  
CAP Cuisine

**Connaître :**

Les procédures et les autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.  
Les règles d'hygiène et de sécurité (paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire).  
Les projets d'accueil individualisé.  
Les risques liés au matériel de cuisine.  
Les techniques culinaires.  
Les critères de qualité d'un repas au restaurant scolaire.  
Les besoins alimentaires de l'enfant, les règles de diététique (GEMRCN).  
Les principes d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.  
La technologie des matériels (utilisation des machines).  
Les techniques de management et d'organisation du travail  
Les gestes de premiers secours.  
Savoir utiliser les logiciels classiques (Excel, Word, Messagerie) et Internet

**Etre capable :**

De respecter et mettre en œuvre la méthode HACCP.  
D'établir et de confectionner un menu traditionnel et spécifique pour enfants.  
De gérer le stock au plus près des besoins.  
De s'organiser, de planifier, d'anticiper, de s'adapter.  
De gérer les conflits.  
De prévoir et analyser (notamment les retours sur le degré de satisfaction des repas)  
De proposer et réaliser de nouvelles recettes.  
De prendre soin et d'entretenir les locaux et matériels.  
De motiver, coopérer avec l'équipe (savoir travailler en équipe et communiquer avec elle).  
Savoir rendre compte de son action et signaler les dysfonctionnements rencontrés  
Respecter la confidentialité  
De se remettre en cause.  
De gérer son temps

**Rémunération statutaire**

Lieu d'affectation : Service Enfance - Division Restauration scolaire

Temps complet : 35 heures

Envoi des candidatures à :

M. Le Maire – MAIRIE D'ARNAGE place François Mitterrand 72230 ARNAGE –

[recrutement.arnage@arnage.fr](mailto:recrutement.arnage@arnage.fr)

Date limite d'envoi des candidatures, le 24/07/2020