



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 – CDD 1an**
Date prévue de recrutement – le 23/08/2021

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable de division 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

Être 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 - CNAS

Lieu d'affectation : Service Enfance - Division Restauration scolaire

Temps complet : 35 heures

Envoi des candidatures à :

Mme Le Maire – MAIRIE D'ARNAGE place François Mitterrand 72230 ARNAGE –

recrutement.arnage@arnage.fr

Date limite d'envoi des candidatures, le 16/07/2021