

LA VILLE DE BERNAY RECRUTE UN(E) RESPONSABLE DE PRODUCTION

Ville de 10 000 habitants et lauréate du programme « Petites villes de demain », Bernay dispose de nombreux atouts tant par son patrimoine culturel et historique (labellisée « Ville d'art et d'histoire »), que par sa position géographique, au carrefour des grandes agglomérations normandes, telles que Rouen, Caen, Evreux, Lisieux et à 1h30 de Paris via la liaison ferroviaire.

Ville-centre d'une Intercommunalité de 55 000 habitants, Bernay centralise une bonne partie des offres culturelles, sportives, artistiques et associatives.

La Ville a décidé d'orienter son action municipale autour de trois axes stratégiques : **Bernay, Ville accueillante, responsable et solidaire.**

Poste à pourvoir le **01/11/2022**

Date limite de candidature **16/10/2022**

Type d'emploi : emploi permanent, ouvert aux contractuels, sans exclure les candidatures de fonctionnaires (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)

Service d'affectation : service de la cuisine centrale - bio nettoyage

Grade : Agent de maîtrise - catégorie c

Candidature à adresser à l'attention de Madame Le Maire

DÉTAILS DES MISSIONS

- **GESTION DE PRODUCTION ET PILOTAGE**

- Gestion et pilotage de la production
- Participer à la sélection des produits
- Participer à l'élaboration des menus
- Anticiper les enjeux et besoins.
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires).
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Superviser la gestion du magasin et des stocks
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Participation à la démarche qualité
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

- **PARTICIPER AU SERVICE DE RESTAURATION**

- Accueillir les convives,

- Présenter les mets de façon agréable,
 - Savoir maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires préparées à l'avance,
 - Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au service des repas,
 - Aider et encadrer les enfants au cours du repas,
 - Mettre en place et remise en état de propreté,
 - Participer au lavage de la vaisselle et à son rangement,
 - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas,
 - Mettre en œuvre et servir les repas, buffets ou réceptions municipales,
 - Utiliser le camion de livraison en cas de nécessités
 - Connaître les gestes de premier secours,
- **PARTICIPER AUX ACTIVITES DE PRODUCTION DE REPAS**
 - Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets,
 - Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène,
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production,
 - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
 - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire,
 - Enregistrer les documents liés à la norme HACCP
 - Participer à l'approvisionnement des denrées alimentaires
- **PARTICIPER A L'ENTRETIEN DE LA CUISINE ET MATERIELS DE RESTAURATION**
 - Participer à l'entretien de la cuisine, salles de restauration,
 - Evacuation et tri sélectif des déchets
 - Nettoyer et désinfecter le matériel destiné aux enfants,
 - Nettoyer et désinfecter les locaux, surfaces et matériel de la cuisine suivant le protocole HACCP,
 - Lessiver ou aspiration des sols,
 - Ranger les produits d'entretien et le matériel après utilisation,
 - Laver et ranger la vaisselle.

HORAIRES

35 heures annualisées

PROFIL RECHERCHÉ

COMPETENCES PROFESSIONNELLES :

- Assure la production de préparations culinaires,
- Distribution et service de repas,
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas,
- Maintenance et hygiène des locaux, entretien et nettoyage du matériel,
- Participation à l'approvisionnement des denrées alimentaires,
- Connaître les règles d'hygiène et normes liées au protocole HACCP,
- Connaître les procédures d'urgence et les consignes de sécurité,

COMPETENCES PERSONNELLES :

- Etre patient,
- Etre rigoureux et méthodique,
- Savoir travailler en équipe,
- Etre autonome et efficace,
- Savoir gérer les situations relationnelles difficiles,
- Hygiène corporelle rigoureuse,
- Suivi des vaccinations à jour,

CONTRAINTES ET DIFFICULTES DU POSTE

- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve,
- Sens du service public,
- La nature des missions peut être modifiée en fonction des nécessités des services, remplacements pour absences dans divers services de restaurations,
- Rythme de travail intense et variable,
- Contraintes thermiques,
- Station debout prolongée et piétinements,
- Port de vêtements professionnels
- Travail dans un environnement à niveau sonore important,
- Manipulation de produits chimiques nécessitant le suivi d'un protocole précis,
- Port de charges,
- Gestes répétitifs,
- Les congés annuels devront être pris pendant la période des congés scolaires,

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Rémunération statutaire
- Indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise (IFSE)
- Prime COS
- Adhésion au CNAS (Comité National d'Action Sociale)