

Fiche de poste



Intitulé du poste : CHEF(FE) DE PRODUCTION

Collectivité de rattachement : **Mairie d'Auch**

Poste occupé par :

Service : Cuisine centrale

Pôle ou secteur :

Filière : Technique

Catégorie : C

MISSIONS DU SERVICE

Organiser et gérer les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité.

MISSIONS DU POSTE

Assurer la fabrication des plats à partir de menus et des fiches techniques établis dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

CONTEXTE DU POSTE

Supérieur hiérarchique : Chef de service.

Poste(s) en aval : 11 agents (cuisiniers, aide de cuisine, chauffeur, diététicienne).

Lieu d'exercice : Cuisine centrale.

Relations internes : CIAS, GACG, services supports.

Relations externes : Fournisseurs, DDCSPP, Conseil Départemental.

OBLIGATIONS DU POSTE

Statutaires : Devoir de réserve et de discrétion

Liées au service :

ACTIVITÉS

- ▶ Gérer et coordonner l'équipe des cuisiniers (lundi réunion hebdomadaire) ;
- ▶ Organiser et contrôler la production des repas ;
- ▶ Participer à l'élaboration des menus et de l'équilibre nutritionnel ;
- ▶ Suivre les plans alimentaires et la mise en concordance de saison ;
- ▶ Participer à la production et à la valorisation de préparations culinaires, scolaires, buffets, prestations extérieures ;
- ▶ Garantir le respect des fiches techniques, des procédures, des règles d'hygiène et de sécurité, du matériel et du port des EPI ;
- ▶ Planifier, contrôler la quantité (gaspillage alimentaire) et la qualité de la production ;
- ▶ Participer à la rédaction, à la tenue des documents réglementaires (HACCP, PMS, dossiers agrément) ;
- ▶ Seconder le chef de service lors des absences (fournisseurs, contrôles DDCSPP...) ;
- ▶ Suivre les écoles (matériel, procédure) ;
- ▶ Représenter l'unité de production en externe ;
- ▶ Passez les commandes hebdomadaires et assurer le suivi.

COMPÉTENCES

SAVOIR (connaissances théoriques)

- ▶ Qualification en cuisine (Bac Pro à minima)
- ▶ Plan alimentaire/fréquences/GERMCN
- ▶ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- ▶ Critères qualité des produits
- ▶ HACCP
- ▶ Besoins nutritionnels des convives
- ▶ Principes de nettoyage et de désinfection
- ▶ Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- ▶ Statut de la Fonction Publique Territoriale
- ▶ Connaissance de l'environnement territorial

SAVOIR-FAIRE (expérience)

- ▶ Techniques d'expression écrite et/ou orale
- ▶ Techniques managériales
- ▶ Techniques culinaires
- ▶ Techniques de manutention et d'entretien
- ▶ Technologie des matériels
- ▶ Capacités rédactionnelles
- ▶ Outil informatique : logiciels bureautiques et spécifiques
- ▶ Mettre en œuvre les pratiques durables définies à l'intérieur du service ou du pôle
- ▶ Respect et application des règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIR-ETRE (comportement/qualités)

- ▶ Capacité d'adaptation aux divers postes. (production chaude et froide, répartition, réception, etc.)
- ▶ Qualités relationnelles
- ▶ Esprit d'équipe
- ▶ Sens de l'organisation du travail
- ▶ Sens du service public (neutralité, égalité de traitement des usagers, respect de l'intérêt général, sens des relations avec l'utilisateur)
- ▶ Assiduité - ponctualité

SPÉCIFICITES

Travail en enceinte frigorifique, manutention et port de charges lourdes < à 30 kg (20 kg Sac pommes de terre, caisses pommes, bac gris livraisons...).

Travail en station debout prolongé avec piétinement.

Port des équipements de protection individuelle (EPI).

Horaires :

- Période scolaire : 5h-12h30 poste chaud ;
- Période hors scolaire : 7h-12h30 / 13h-15h.

Durée hebdomadaire de travail : temps complet (37h30 + RTT).