

La Mairie d'Auch recrute un/une ...



## **Chef(fe) de production H/F**

### **Emploi vacant - Catégorie C - Temps complet**



***Envie de rejoindre une équipe conviviale au cœur d'un territoire dynamique ?! La Ville d'Auch vous ouvre ses portes !***

*Située à 1 heure de Toulouse (domaine universitaire), à ¾ d'heure de Blagnac (Aéroport), à 2h30 de l'océan et à 1h30 des Pyrénées, la Ville d'Auch, nichée au cœur de la Gascogne, a su préserver un environnement privilégié et possède un cadre de vie agréable dans un bassin de vie croissant.*



*Il s'agit d'une Ville dynamique et tout au long de l'année, Auch vibre au rythme d'évènements culturels et festifs : marché de Noël, festival de cirque CIRC'a, festival son et lumière, les mardis de l'été. Avec près de 200 associations sportives et culturelles, la vie locale y est riche et accessible à tous.*

*Dans le prolongement de ce dynamisme, nous recherchons un(e) chef(fe) de production H/F*

#### **Description du service :**

*Le service de la cuisine centrale organise et gère les moyens concourants à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité : écoles primaires et maternelles, service de portage à domicile ainsi que les centres de loisirs ouverts pendant les vacances scolaires.*

*Composée de 13 professionnels (cuisinier(e)s, aide de cuisine, chauffeurs et diététicienne), la cuisine centrale a pour objectif de proposer des repas sains et équilibrés, valorisant les produits issus de circuit court dont 20% de produits bio au minimum (écocert).*

## Missions :

*Le/la chef(fe) de production encadre et coordonne l'équipe des cuisiniers, en organisant et en contrôlant la production des repas.*

*Il/elle participe à l'élaboration des menus, au respect de l'équilibre nutritionnel et au suivi des plans alimentaires en cohérence avec les saisons.*

*Le rôle comprend également la contribution à la production des repas scolaires, buffets et prestations extérieures, dans le respect strict des fiches techniques, des procédures, des règles d'hygiène, de sécurité et du port des EPI.*

*Il s'agit aussi de planifier et de vérifier la quantité et la qualité de la production, de limiter le gaspillage alimentaire, ainsi que de gérer les documents réglementaires tels que le HACCP, le PMS ou les dossiers d'agrément.*

## Profil :

*Vous possédez une qualification dans le domaine de la cuisine (niveau baccalauréat professionnel au minimum).*










*Le poste requiert une solide capacité d'organisation et de contrôle de la production culinaire, ainsi qu'une expertise dans l'élaboration de menus équilibrés et adaptés aux plans alimentaires et aux saisonnalités. La maîtrise des techniques culinaires et la capacité à valoriser diverses préparations — scolaires, buffets ou prestations extérieures — constituent également des compétences clés.*

*Vous assurez la planification et l'évaluation de la production, notamment en matière de qualité et de lutte contre le gaspillage alimentaire.*

*Ces missions impliquent aussi des compétences rédactionnelles pour la tenue des documents réglementaires (HACCP, PMS, dossiers d'agrément) et une capacité à seconder le chef de service, notamment dans la gestion des fournisseurs et des contrôles officiels.*

*Enfin, le poste exige une aisance relationnelle pour représenter l'unité de production en externe et assurer le suivi des commandes hebdomadaires.*

## Avantages :

-  Véhicule de service pour vos déplacements professionnels ;
-  Carte déjeuner ;
-  Protection sociale complémentaire (risques santé et prévoyance) ;
-  Forfait mobilité durable ;
-  Participation aux frais de transport en commun ;
-  15 RTT/an (temps de travail hebdomadaire 37h30) ;
-  Compte Epargne Temps monétisable ;
-  Primes semestrielles ;
-  Amicale du personnel (chèques vacances, réduction places de cinéma, parcs aquatiques...).

—> Fiche de poste détaillée sur : [Fiche de poste Chef\(fe\) de production H/F](#)

***[rh-recrutement@mairie-auch.fr](mailto:rh-recrutement@mairie-auch.fr)***