

La Ville de Valdahon recrute :

UN RESPONSABLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Missions du poste

Sous l'autorité du Responsable général des Services Techniques, le Responsable de la restauration collective est chargé de gérer et de coordonner les activités de distribution au sein de la restauration collective de la collectivité.

Il travaille en équipe au sein du pôle périscolaire.

Activités et tâches principales du poste

Service des repas :

- Suivi et contrôle des températures,
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés en respectant les consignes données par le prestataire,
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de Sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, etc.)
- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation (goût, qualité, texture, présentation, etc.),
- Participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire,
- Prévoir des solutions en cas d'imprévus en relation avec le prestataire,
- Participer à la distribution des repas aux enfants.

Encadrer l'équipe affectée au service restauration :

- Programmer l'activité des agents en liaison le cas échéant avec sa hiérarchie,
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents,
- Expliquer les consignes et veiller à leur application,
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais,
- Former les agents et leur transmettre son savoir-faire professionnel,
- Informer les agents et la hiérarchie,
- Identifier et signaler les agents en difficulté,
- Prévenir, repérer et réguler les conflits,
- Rédiger les rapports d'incidents,
- Participer à l'évaluation des agents.

Entretien des locaux et du matériel de restauration :

- Desservir, ranger et nettoyer la demi-pension, le restaurant et le self,
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien,
- Laver la vaisselle en machine et plonge,
- Entretenir quotidiennement les matériels et les locaux selon les protocoles en vigueur,
- Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers, etc),
- Gérer les stocks et l'approvisionnement des produits d'entretiens, et des EPI (Equipement de Protection Individuel).

Maintenance des sites :

- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service,
- Participation au bon fonctionnement du site,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à sa hiérarchie et/ou aux coordinateurs techniques,

- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces avec des produits éco-responsables, etc.).

Activités et tâches secondaires du poste

Coordination avec la structure Familles Rurales :

- Echange avec les responsables de la structure pour connaître les effectifs,
- Echange avec les responsables de la structure et l'équipe d'animateurs sur le bon déroulement du service des repas, d'évènements etc.

Coordination avec les prestataires :

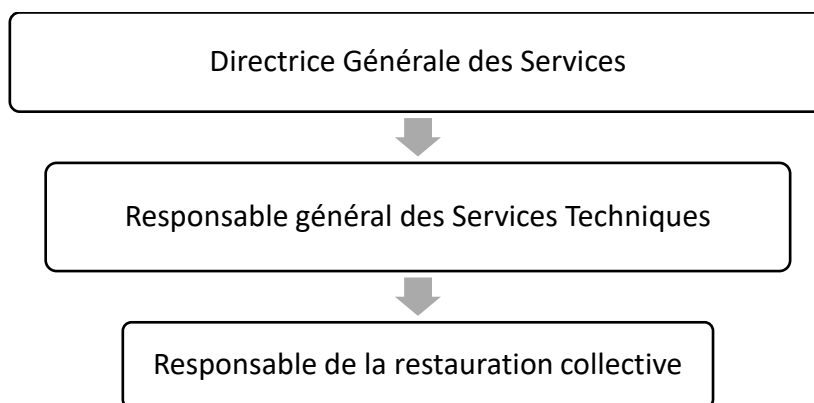
- Interface avec les prestataires externes (fournisseur de pain, maintenance curative, préventive etc..)
- Interface avec les prestataires internes de la cuisine centrale (contrôle des BL, des commandes, etc..)

Gestion de bons de commandes et des factures :

- Réceptionner, contrôler et gérer les commandes de pains,
- Elaboration, gestion et suivi des bons de commande en lien avec les activités des périscolaires,
- Participation à la recherche d'axes d'économie.

Toutes autres activités nécessaires au fonctionnement des services.

Positionnement hiérarchique



Relations fonctionnelles

- En interne
 - Elus
 - Directrice Générale des Services
 - Responsable général des Services Techniques
 - Cellule coordination
 - Services de la Collectivité

- En externe
 - Structure gestionnaire du périscolaire
 - Prestataire cuisine centrale : direction, agents de cuisine
 - Intervenants et/ou prestataires extérieurs
 - Entreprises
 - Usagers
 - Fournisseurs

Exigences requises

Niveau requis :

CAP /BEP	☐ Souhaité	☒ Obligatoire
Baccalauréat	☒ Souhaité	☐ Obligatoire
Maîtrise du pack Office	☐ Souhaité	☒ Obligatoire
Permis B	☐ Souhaité	☒ Obligatoire

Savoirs faire :

- Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration,
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration,
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Connaître les règles de gestion de stocks
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires,
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux,
- Connaître les créneaux d'occupation des locaux,
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les consignes de sécurité,
- Connaître les gestes et postures de la manutention,
- Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter.
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail.
- Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler
- Maîtriser les techniques culinaires de base : remise en température liaisons froides, assemblages, découpe,
- Maîtriser les techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli,
- Avoir des notions sur le statut des agents encadrés,
- Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...)
- Savoir organiser et animer une équipe (management),
- Savoir prévenir et gérer les conflits.

Savoir être :

- Sens de l'organisation, rigueur, respect des consignes,
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions,
- Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité,
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve,
- Avoir le sens de l'initiative,

- Capacités d'adaptation, réactivité,
- Savoir gérer les situations de stress,
- Être ponctuel,
- Sens du service public.

Cadre statutaire

Catégorie(s) : C

Filières(s) : Technique

Cadre(s) d'emplois : Tous les grades d'Agent de maîtrise

Moyens mis à disposition

- Vêtements professionnels adaptés et équipement de protection individuelle adaptés
- Balais
- Aspirateur
- Produits d'entretien
- Chariot équipé
- Outil(s) de cuisine
- Conduite possible d'un véhicule de service
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
- Téléphone fixe

Conditions et contraintes d'exercice

Lieu de travail : Restaurant périscolaire Rue Denise Viennet, 25800 Valdahon
Restaurant périscolaire Rue Lavoisier, 25800 Valdahon

Temps de travail de 35 heures par semaine

- Horaires réguliers
- Travail en équipe ou seul
- Station debout prolongée
- Travaux avec bras au-dessus du cœur
- Manipulation de produits chimiques
- Manipulation de matériels lourds
- Exposition aux poussières
- Exposition à des températures élevées ou froides
- Contact avec des denrées alimentaires
- Utilisation de machines et outils tranchants
- Risque de brûlures
- Garant de l'image du service public, l'agent doit avoir une attitude, un comportement et une tenue vestimentaire irréprochables

La présente fiche de poste peut évoluer en fonction du besoin du service et des priorités de la Commune.