



Chef de cuisine – H/F

Poste rattaché à la Direction Enfance, Jeunesse et Sport – Service Restauration Scolaire

La Ville de Brignais, commune de 12 500 habitants, recrute un chef de cuisine, responsable de production à temps complet.

Finalité du poste

Au sein du service Restauration Scolaire, le chef de cuisine a la charge de l'organisation des productions pour l'ensemble des prestations alimentaires.

Rattaché au responsable du service restauration, dont il est l'adjoint, il encadre sur la Cuisine Centrale les 4 agents de restauration.

Responsable de production, il organise et gère les moyens concourant à la préparation, la réalisation et la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité (élèves des écoles publiques et résidents du Foyer des Arcades) dans le strict respect du cadre réglementaire de la restauration collective.

Aujourd'hui, la cuisine centrale fabrique par jour 600 repas scolaires en liaison chaude et 60 repas adultes en liaison froide. Demain, il s'inscrirait dans un nouveau cadre si le projet de cuisine centrale intercommunale en cours de réflexion devait se concrétiser.

Le chef de cuisine doit être force de proposition dans la réflexion concernant la production des repas au sein de la collectivité, afin de répondre à l'évolution des menus en cohérence avec la réglementation (repas végétariens), les attentes des usagers et les orientations de la collectivité en termes de développement durable, de fabrication maison, de produits locaux.

Missions et activités

- **Gestion de la production**
 - Pilote le processus de planification et l'ordonnancement de la production en gérant les approvisionnements, la production, l'allotissement et la livraison des repas dans le respect des règles d'hygiène et des engagements qualité.
 - Assure et participe à la fabrication des repas (planning de production, fiches techniques).
 - Elabore les menus avec le responsable du service restauration.
 - Participe à la mise en œuvre des marchés publics.
 - Sélectionne les matières premières et les fournisseurs.
 - Renseigne les outils de suivi (les fichiers de gestion interne, etc.)
 - Respecte les coûts de production prévisionnels

- **Management des équipes**
 - Encadre les agents de restauration au sein de la cuisine centrale.
 - Participe à la définition et à la mise en place des missions et objectifs prioritaires.
 - Planifie l'activité en fonction des contraintes du service.
 - Participe à la gestion des ressources humaines (recrutements, congés, absences, formations, ...)
 - Participe à l'élaboration et assure l'application des règlements intérieurs, protocoles et procédures indispensables au bon fonctionnement du service.
 - Est garant de la sécurité du personnel et participe activement à la prévention des risques professionnels.

- **Gestion de la qualité**
 - Membre actif de l'équipe en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP) et à ce titre participe au suivi et à l'évolution du plan de maîtrise sanitaire en lien avec le responsable du service restauration.
 - Veille aux procédures de nettoyage et de désinfection.

- Est le garant de la qualité sanitaire des repas fabriqués.
- Participe aux commissions sur les menus.
- Impulse et implique l'équipe dans la mise en place des animations : semaine du goût, repas à thème
- Contrôle la régularité qualitative et quantitative des repas servis en se déplaçant sur les restaurants satellites.
- Participe à la mise en œuvre des orientations de la collectivité en matière de restauration : produits frais, de saison, bio, locaux, menus et plats végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets.
- Optimisation des procédés et des méthodes
- Participe aux études de faisabilité pour la réalisation de nouvelles prestations.
- Participe au développement de nouvelles recettes et de nouveaux process.
- Propose des axes de travail visant à améliorer la qualité de service et le niveau de performance.
- Réalise le suivi de la maintenance des équipements.
- Définit et conseille pour les besoins en équipements nouveaux.
- Assure une veille technique en matière d'équipements, de matières premières, de techniques culinaires et de la réglementation en restauration collective (HACCP, PNNS, GEMRCN, Egalim, Développement durable).

Conditions d'exercice

- Cycle de travail de 39 heures (annualisé)
- Horaires de travail : 6h à 15h45 jours scolaires - 6h à 13h45 mercredis et période de vacances scolaires
- Station debout prolongée
- Manipulation de charges lourdes
- Travail dans des secteurs aux températures froides ou chaudes
- Lieu de travail auj. : cuisine centrale 26 boulevard de Schweighouse à Brignais

Profil recherché et compétences requises

- CAP de Cuisine au minimum
- Expérience significative dans la restauration
- Expérience en cuisine centrale ou restaurant avec au minimum 500 repas/jour
- Formation HACCP acquise
- Permis VL
- Connaissance du logiciel Fusion/Salamandre appréciée
- Maîtrise des outils bureautiques souhaitée
- Qualités managériales
- Capacité à évoluer et à travailler en équipe
- Rigueur, méthodologie, respect des règles et consignes

Rémunération

- Poste à pourvoir dans le cadre d'un départ à la retraite
- Rémunération statutaire en fonction de la grille indiciaire du cadre d'emplois des techniciens (catégorie B) + régime indemnitaire fixe et variable
- Avantages sociaux : tickets restaurant, prime annuelle de fin d'année, participation employeur mutuelle

* * * *

IMPORTANT : Poste à pourvoir à la rentrée scolaire 2024 – Date limite de candidature fixée au 30 juin 2024

Nous vous remercions d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) à l'attention de Monsieur le Maire à l'adresse mail suivante : recrutement@mairie-brignais.fr