

La Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart, 23 communes, 351 608 habitants, recherche au sein de la Direction de la restauration collective, pour la cuisine centrale du Canal :

**UN(E) CHEF(FE) DE PRODUCTION (H/F)**

*Pour le site de Production du Canal / Evry-Courcouronnes*

**MISSIONS :**

Sous la responsabilité de la Directrice, le(la) chef(fe) de production aura pour principales missions de (d') :

- Organiser la production des repas destinés à la Petite Enfance dans le respect des normes HACCP,
- Superviser la gestion et l'organisation du magasin,
- Organiser la distribution des repas dans les différents sites de consommation,
- Gérer le personnel (4 agents).

Le(la) chef(fe) de production sera particulièrement en charge de la :

**Gestion administrative :**

- Assurer l'encadrement des agents,
- Assurer la gestion des plannings, des congés, des absences du personnel encadré
- Participer à la tenue des tableaux de bord de la direction pour son unité de production,
- Participer à l'élaboration des cahiers des charges des marchés alimentaires en lien avec la direction, les autres chefs de cuisine et l'Adjoint au directeur.

**Gestion financière :**

- Participer à la préparation budgétaire de la direction,
- Assurer le suivi du budget de son unité de production.

**Gestion technique :**

- Organiser la fabrication, l'avitaillement et la distribution des repas,
- Participer à la constitution des grilles de menus,
- Valider la sélection des produits et des composants des fiches techniques,
- S'assurer de la préparation et du contrôle des réceptions extérieures,
- Gérer les commandes et les sorties des denrées,
- Assurer la gestion des stocks et l'inventaire du magasin
- Etre garant de l'application et du respect des normes HACCP et de la réglementation européenne,
- Participer à l'élaboration et la confection des repas et buffets protocolaires et annexes
- Gérer la logistique de la dotation vestimentaire et des véhicules,
- Veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous son autorité.

**PROFIL :**

**Filière technique - Catégorie C.**

**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.**

**Formation BEP/CAP de cuisine.**

**Expérience demandée dans le domaine de la cuisine.**

- **Connaissances :** maîtrise et respect des procédures, des normes d'hygiène, des normes HACCP, des techniques culinaires classiques, des techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température), des techniques d'organisation du travail en liaison froide; connaissance de base des règles de la comptabilité publique, des produits traditionnels et nouveaux, des règles nutritionnelles.
- **Savoir-faire :** connaissance de l'outil informatique et les logiciels métier pour élaborer des préparations culinaires, rédiger des fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire, connaissance de la démarche Qualité en lien avec le qualicien de la direction, détection et prévention de tout incident pouvant mettre en cause la sécurité alimentaire.
- **Savoir-être :** sens du service public, du travail en équipe, de l'organisation, discrétion, diplomate, réactivité, autonomie, travail en transversalité, disponibilité.

**Spécificités du poste :**

- Rythme de travail adapté aux contraintes de fabrication et de service des repas,
- Ambiance thermique : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves,
- Contrainte olfactive,
- Port d'équipements de protection individuelle obligatoire (EPI).
- Travail en station debout.

**Poste à pourvoir rapidement.**

**Retour des candidatures avant le 15 août 2020.**

Les candidatures devront être adressées par courrier à la :  
Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart  
Direction des Ressources et des Relations Humaines  
500 place des Champs Elysées - BP 62 - 91054 EVRY-COURCOURONNES CEDEX  
Ou par email : [recrutement@grandparissud.fr](mailto:recrutement@grandparissud.fr)

*Pour toutes informations complémentaires, Marye SOLVAR, Responsable Recrutement-Mobilité, au  
01.74.57.53.51.*