Chef de production (H/F)
Pôle Cuisine centrale

Basé à Modane—73500

Date prise de poste souhaitée
3 juin 2024

Date limite de candidature
28 avril 2024

- 10 communes
- 9 000 habitants
- 50 000 lits touristiques
- 6 stations de ski alpin
- 3 sites nordiques
- 650 km d'itinéraires de randonnée pédestre
- 560 km d'itinéraires VTT

À PROPOS DE NOUS

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur le territoire de la CCHMV. Le CIAS Haute Maurienne Vanoise a pour missions l'exercice des compétences Action Sociale de la CCHMV définies comme d'intérêt communautaire.
Le CIAS est un véritable acteur de proximité dans la vie quotidienne des habitants avec, entre autres, la restauration scolaire, la gestion des accueils et garderies périscolaires et extrascolaires Enfance et Jeunesse, le portage de repas à domicile, le transport à la demande et la gestion de la Résidence autonomie Pré Soleil de Modane.
Le CIAS HMV est gestionnaire d'une cuisine centrale fournissant six cantines périscolaires du territoire, le service de portage de repas à domicile, la résidence autonomie Pré Soleil ainsi que des structures multi accueil Petite Enfance. La cuisine produit 61 000 repas par an environ—300 repas par jour en moyenne. Elle recrute 1 chef de production pour assurer le pilotage opérationnel de la production et le management quotidien des équipes de production et de livraison.

VOS MISSIONS

Dans le cadre du fonctionnement de la cuisine centrale, sous l'autorité de la responsable du Pôle Cuisine Centrale, vous assurerez les missions suivantes :

Pilotage du fonctionnement technique quotidien de l'équipe de production et de livraison de la cuisine centrale

- Organiser la production quotidienne et hebdomadaire et la gestion d'éventuels aléas : établir les plans de production
- Veiller au bon respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) : organiser la mise en œuvre du plan de maitrise sanitaire
- Veiller au bon fonctionnement de l'équipement et s'assurer de la réalisation des opérations de maintenance nécessaire
- Participer aux réflexions pour optimiser le fonctionnement technique de la cuisine centrale

Organisation de la production et Suivi des outils de gestion en lien

- Réaliser les menus en collaboration avec l'économe dans le respect des recommandations du GERMCN et dans un objectif d'amélioration de la qualité dans le respect du coût de revient
- Assurer la mise en place et le suivi des fonctionnalités en lien avec la production du logiciel Aidomenu
- Gérer la réalisation, la mise en place et l'application des fiches techniques
- Piloter la gestion des commandes des produits alimentaires et des produits d'entretien en lien avec l'économe

.../...

CONDITIONS DE TRAVAIL

CDD 1 an renouvelable

Poste à temps complet
35h / sem
Travail samedi & dimanche (sur 6 semaine) & jours fériés selon organisation

RÉMUNÉRATION
Statutaire
+ Supplément familial de traitement le cas échéant
+ Régime indemnitaire
+ Participation employeur complémentaire santé et prévoyance
+ CNAS
+ Amicale du personnel

Chef de production (H/F)
Pôle Cuisine centrale

Vous avez …
Aptitude au travail en équipe
Capacités relationnelles
Capacités d'adaptation et d'anticipation
Esprit d'initiatives

Vous êtes …
Rigoureux
Dynamique
Autonome
Réactif
Polyvalent
Créatif

Expériences sur un poste en cuisine centrale / restauration collective

Expériences en tant que cuisinier, chef de cuisine, chef de production

Permis B apprécié

VOS MISSIONS (SUITE)

Management des équipes de production et agents de livraison

- Participer à l'élaboration et la mise en œuvre des plannings des équipes du Pôle– en lien avec la Responsable de Pôle et assurer la gestion des aléas en lien
- Identifier les besoins de recrutements et participer aux entretiens éventuels – en lien avec la Responsable de Pôle
- Assurer l'évaluation individuelle des agents
- Identifier et proposer aux agents des formations adaptées à leur fonction
- Entretenir une cohésion et un bon climat social en organisant régulièrement des réunions d'équipe et en anticipant rapidement les éventuels conflits

Production de préparations culinaires et participation aux tâches nécessaires au bon fonctionnement du service - selon roulement ou nécessités de remplacement

Dans le cadre du poste, vous pouvez également assurer les activités secondaires suivantes en fonction des nécessités de service :

- Livraison des repas à l'extérieur (si possession du permis B)
- Gestion des fonctions d'économe

À PROPOS DE VOUS

Vous avez les connaissances et compétences suivantes :

- Techniques culinaires
- Connaissances du GERCM / Notions de diététique-nutrition
- Connaissances des normes d'hygiène restauration / HACCP
- Planification / Plan de production
- Profil de manager
- Aisance avec les outils informatiques

Vous souhaitez travailler en restauration collective ?
Vous êtes rigoureux, dynamique ?
Vous avez le sens du service public ? Vous aimez le travail en équipe ?

Venez rejoindre l'équipe de la cuisine centrale du CIAS HMV !

CANDIDATURES
Service Ressources humaines
Sylvie PALMANO
s.palmano@cchmv.fr
Rosie BRANJONNEAU
r.branjonneau@cchmv.fr
À l'attention de Monsieur
le Président du CIAS HMV

CONTACTS
Laetitia ANGA-MOUTARD,
Responsable Pôle Cuisine centrale
04 79 56 89 87
@ *l.anga.moutard@cchmv.fr*