



Ressources  
humaines

# LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (22 971 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2<sup>ème</sup> commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

## **pour son service restauration collective et entretien ménager un.e responsable de production cuisine centrale**

**Cadre d'emploi des agents de maîtrise**

**Recrutement par voie statutaire ou contractuelle (contrat de 3 ans)**

### MISSIONS

Sous la responsabilité de l'adjointe en charge de la restauration collective, vous planifiez, gérez et contrôlez la production de la cuisine centrale, en vous conformant aux objectifs opérationnels, au mode d'organisation et aux procédures définies en interne. Dans ce cadre, vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité tant du point de vue alimentaire qu'en matière de santé et de sécurité au travail des membres de votre équipe.

Vous planifiez, organisez, coordonnez et contrôlez le travail de l'équipe de production en vous appuyant sur des outils managériaux et des reportings formels.

Vous rendez compte directement à la responsable adjointe du service auprès de laquelle vous êtes force de proposition sur les projets de restauration à mener.

### ACTIVITÉS

#### Planifier la production

- Assurer l'élaboration, la planification et le contrôle de la production, en cohérence avec la démarche qualité
- Contribuer à l'élaboration des menus en cohérence avec les capacités de production, tant sur le plan matériel qu'humain

#### Contrôler la qualité des approvisionnements

- Suivre les approvisionnements en lien avec le gérant de l'entreprise réalisant les achats de denrées : vérifier leur conformité aux attentes, tant en terme de qualité (proportion de produits SIQO, locaux etc.) que de volumes
- Assurer la mise à jour des fiches recettes correspondant au menu et aux approvisionnements

#### Assurer le respect des procédures d'hygiène alimentaire et sanitaire

- Vérifier la traçabilité des CCP, contrôler le respect et la traçabilité HACCP
- Etre garant du respect des règles sanitaires (interlocuteur privilégié des services de contrôle)
- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Anticiper, proposer et suivre les plans d'actions

#### Animer et piloter les équipes de production

- Programmer, contrôler les activités en tenant compte des ressources disponibles, des imprévus, des urgences, dans le respect des procédures internes

- Prévenir les risques professionnels, suivre le parc d'EPI et leur utilisation par l'équipe
- Animer et encadrer une équipe de 7 agents, les évaluer et contribuer à leur développement professionnel

#### Assurer les achats de denrées dédiées aux prestations annexes et périscolaires

- Passer les commandes nécessaires aux prestations et collations périscolaires
- Assurer le suivi des stocks, traçabilité et respect du coût matière

#### Contribuer à la démarche qualité Mon Restau Responsable®

- Prendre en compte les objectifs de transition alimentaire dans sa pratique, notamment le développement des recettes végétariennes
- Lutter activement contre le gaspillage alimentaire par le suivi rigoureux des approvisionnements, conditionnements et fiches recettes
- Participer aux actions d'éducation au goût et contribuer aux animations menées en la matière
- Contribuer au développement des approvisionnements de qualité par une veille permanente et en priorisant les achats de qualité
- Développer des alternatives à l'utilisation du plastique en restauration

## COMPÉTENCES

**Issu.e d'une formation de niveau 4 à 5 dans le domaine culinaire et/ou titulaire du grade d'agent de maîtrise, vous disposez d'une réelle expertise en hygiène alimentaire et réglementation HACCP et d'une solide connaissance de la réglementation, des techniques culinaires et des matériels relatifs à la restauration collective**

#### **Au-delà de ces pré-requis :**

- Vous êtes reconnu.e pour votre sens de la communication, votre écoute et votre capacité à encadrer et à animer une équipe
- Fort.e de votre goût pour le travail en équipe, vous savez partager l'information
- Rigoureux.se et organisé.e, vous savez hiérarchiser les priorités et appliquer les techniques et outils de planification
- Vous maîtrisez règles d'hygiène et sécurité au travail (EPI, gestes et postures professionnelles)
- Vous êtes à l'aise avec les outils bureautiques et savez faire preuve d'analyse et de synthèse dans vos écrits professionnels

En conclusion, votre savoir-faire technique, votre sens du service public et votre personnalité vous confèrent une aisance dans l'organisation et le suivi d'une unité de production et vous permettent d'être force de proposition afin d'améliorer la qualité des prestations et du service rendu.

**Avantages : tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales), participation à la prévoyance**

**Régime de travail : 37.5h hebdomadaires selon planning annuel + 51h de prestations annuelles sur les weekend et jours fériés (donnant droit à 25CA+23RTT) Des missions ponctuelles pourront être confiées sur les offices de restauration**

## CANDIDATURES

**DATE LIMITE DE CANDIDATURE :** 10 décembre 2023 – **JURY PREVU** le 21 décembre 2023 après-midi

**DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE:** dès que possible

**CONTACT :** Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager  
mlecadre@mairie-coueron.fr

**POUR POSTULER :** merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative + prétentions salariales et/ou dernier bulletin de salaire), à l'attention de de Madame le Maire à [recrutement@mairie-coueron.fr](mailto:recrutement@mairie-coueron.fr)