



FICHE DE POSTE

Responsable de production culinaire et Coordonnatrice d'entretien des locaux

Mission

Planifie et contrôle les productions d'une unité centrale d'une seule unité de fabrication
Supervise et coordonne le travail des techniciens de surface placés sous son autorité

Relations

Relation avec les différents opérateurs de la cuisine
Contact fréquent avec les services techniques pour la maintenance du matériel
Interlocuteur privilégié des services vétérinaires dans le cadre d'inspections
Contact avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériels, dans un souci permanent d'optimisation de la qualité et de recherche de nouveaux produits et matériels
Communication permanente avec les agents placés sous sa responsabilité et avec les autres services (administratif, établissements scolaires, cantine et bâtiment) et le supérieur hiérarchique
Relation avec des prestataires externes

Activités principales

- Gestion de production
- Animation et pilotage des équipes de production
- Participation à la gestion financière
- Gestion du patrimoine
- Participation aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire
- Animation et pilotage et supervision des équipes de techniciens de surface et autres agents
- Gestion d'un budget de consommables
- Organise le service des manifestations et cérémonies en lien avec la direction générale des services

Compétences et technicités requises

- Participer à la sélection des produits et la transformation des denrées alimentaires brutes et transformées
- Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits
- Intégration des produits bio et/ou locaux, des circuits courts, label rouge...
- Recommandations nutritionnelles du GEMRCN, loi EGALIM...
- Allergies alimentaires
- Circulaire du 25 juin 2001 relative à « la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments »
- Fiches techniques des préparations culinaires
- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective
- Notions de gestion de stocks
- Règles de propreté
- Sens du dialogue

Conditions particulières

- Travail au sein de l'unité de production et en liaison chaude
- Garant du respect des délais de fabrication
- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés