

## Avis de Vacance de Poste



Ville de 33 000 habitants (surclassée 40-80 000 habitants) au cœur de la Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, Trappes-en-Yvelines connaît une forte croissance résidentielle, économique et démographique, portée par des programmes de rénovation urbaine ambitieux.

### Chef de production H/F

Référence : CHEF/PRODUCTION/F

*Recrutement d'un fonctionnaire titulaire ou à défaut un contractuel de droit public*

*Catégorie C : Cadre d'emploi des Agents de Maîtrise Territoriaux – Filière Technique*

***Missions : Sous la direction du directeur de la restauration vous êtes le chef d'orchestre de la cuisine centrale et contrôlez la production de 3 000 repas journalier en veillant à respecter les différentes normes d'hygiène et de sécurité.***

#### **Activité Principales :**

- Planifier et contrôler la production des repas de l'unité centrale en liaison froide
- Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- Respecter la réglementation en vigueur et les procédures municipales
- Encadrer, accompagner les agents de production dans une démarche d'amélioration continue
- Suivre la qualité et la quantité des fabrications alimentaires
- Organiser et répartir le travail dans chaque atelier notamment grâce aux plannings de production
- Animer des équipes en charge de la production et de la logistique (15 agents)
- Elaborer et valider les fiches techniques relatives aux fabrications
- Analyser, suivre et être en capacité de rendre compte des dépenses
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Rédiger les fiches techniques des préparations alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Organiser des réceptions et des repas à thème

#### **Activités spécifiques :**

##### **Participation à la démarche qualité :**

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles

## Avis de Vacance de Poste

- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Planifier et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

### Relations Fonctionnelles :

#### *Relations Internes :*

- Collaboration avec le Directeur de la restauration et le personnel de la cuisine centrale.

#### *Relations Externes :*

- Fournisseurs
- Agents de la municipalité

### Prérequis du poste :

- CAP Cuisine validé avec expérience sur le même type de poste ou diplômes de niveau 1 et 2 dans la restauration type Master ou Licence/DUT.
- Expérience souhaitée de minimum 3 ans

### *Savoir-faire :*

- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective (cuisson basse, température, cuisson la nuit)
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Maîtrise de logiciels de gestion de production (Salamandre)
- Veille technique et juridique sur les matériels
- Maîtrise des méthodes HACCP.
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

### *Savoir être :*

- Etre capable de travailler en autonomie ;
- Sens du travail en équipe et capacité à fédérer
- Forte capacité managériales
- Savoir prendre des initiatives ;
- Etre en capacité d'insuffler une dynamique de travail
- Etre force de proposition ;

### Pour candidater

*Ce poste est réservé à un fonctionnaire titulaire ou à défaut un contractuel de droit public. Vous bénéficierez d'un régime indemnitaire, d'une prime annuelle, d'une restauration municipale et l'accès à des prestations sociales.*

*Veillez adresser votre Curriculum Vitae et lettre de motivation à [recrutement@mairie-trappes.fr](mailto:recrutement@mairie-trappes.fr) en précisant la référence **CHEF/PRODUCTION/F** ou bien par courrier à l'attention de Monsieur le Maire au 1, place de la République – CS 90 544 – Trappes Cedex.*