

La ville de SOY AUX recrute

1 chef de production de repas/ adjoint au responsable de la restauration collective h/f

Cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux (catégorie C – filière technique)

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux (catégorie C – filière technique)

Temps complet - **Poste à pourvoir le 1^{er} mars 2025**

Forte de ses 10073 habitants, troisième ville du département de la Charente et seconde ville de la Communauté d'Agglomération de GrandAngoulême après Angoulême, la commune de Soyaux occupe une position de choix dans cet ensemble de 141 000 habitants et dispose d'atouts majeurs pour accompagner son essor ; un cadre de vie agréable, des facilités d'accès, des zones économiques en développement et des sites naturels préservés.

C'est dans un esprit d'amélioration continue des services municipaux que nos collaboratrices et nos collaborateurs se mobilisent chaque jour pour notre ville, la préservation de ses espaces naturels et le bien vivre de ses habitants. Leur implication, leur engagement et leur capacité d'innovation sont essentiels. Rejoignez-nous et montrons ensemble le meilleur du service public !

Description des missions

Placé(e) sous l'autorité du responsable de la restauration collective, vous devez optimiser et contrôler l'organisation et la production de la cuisine centrale en cohérence avec la politique de la commune.

Vous devez garantir une restauration de qualité dans le respect des règles d'hygiène en vigueur HACCP et les obligations institutionnelles et réglementaires.

Vous contribuez à la réalisation des projets du service restauration (force de proposition et conduite).

Vous encadrez et managez l'équipe du service de la cuisine centrale composée de 5 agents.

Activités principales

- Assurer la coordination de l'ensemble des secteurs (production, distribution et hygiène) et le bon fonctionnement de la chaîne alimentaire et des approvisionnements
- Définir et planifier l'ensemble des tâches afférentes à la cuisine centrale en veillant au respect des procédures réglementaires (agrément, HACCP, PMS)
- Gérer les demandes de prestations exceptionnelles et les différentes animations (self, direction).
- Développer la conduite de la démarche qualité engagée et particulièrement garantir le respect des règles d'hygiène opposables à la restauration collective.
- L'acquisition récente du logiciel fusion nécessite une forte implication du chef de la production afin d'en garantir son utilisation et d'associer, le cas échéant, le personnel concerné dans son utilisation.
- Développer le degré de productivité du service en proposant des optimisations des moyens alloués.
- Encadrer et évaluer les agents du service.
- Accompagner au changement les équipes de productions.
- Suivre les chantiers de travaux et de maintenance et veiller au respect des règles d'hygiène.
- Veiller aux évolutions réglementaires et normatives.
- Développer le label Ecocert afin d'obtenir le niveau maximum

Profil recherché

Forte expérience en restauration collective et maîtrise des compétences culinaires (méthode de cuissons, pâtisserie, plat chaud, froid ...)

Connaissance et expérience de la restauration collective en cuisine centrale

Connaissance sommaire de la commande publique

Dispositions financières

Savoir piloter, animer, communiquer, motiver une équipe

Savoir fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances

Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions dans un environnement donné

Concevoir, piloter et évaluer un projet dans le domaine concerné

Informations complémentaires

Lieu d'affectation : cuisine centrale, boulevard Léon Blum 16800 SOYAUX

38H hebdomadaires

Lundi, mardi mercredi et vendredi en journée continue de 7h à 14h30

Jeudi en journée continue de 6h30 à 14h30

25 jours de congés annuels et 17 jours de RTT

Rémunération indiciaire + régime indemnitaire

Inscription au Comité National d'Action Sociale

Participation de l'employeur à la garantie prévoyance (maintien de salaire)

Candidature à adresser **avant le 21 février 2025**

Par courrier à : Monsieur le Maire de SOYAUX, service des ressources humaines, 235 avenue du Général de Gaulle 16800 SOYAUX

Par mail à : erik.desmet@mairie-soyaux.fr ou paul.andrieux@mairie-soyaux.fr
