

  	<b>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</b> <b>FICHE DE POSTE – AJOINT AU RESPONSABLE DE PRODUCTION</b>	<b>Référence</b>	FP/CCSIVOM-St-Pier/002_072019
		<b>N° de version</b>	<b>1</b>
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	Aucune
		<b>Diffusion</b>	16/07/2019
		<b>N° page</b>	Page <b>1</b> sur <b>3</b>
Rédacteur	<b>Didier LAURENT</b> – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	<b>Dominique DELATRE</b> – Responsable de Production-Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	<b>Nouzha CHERIF</b> – Qualitiennne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Validation instance	<b>Mr Samba TIMERA</b> – Coordinateur Technique et du Système d'Information - Validé le 22/07/2019		

## DESCRIPTIF DE POSTE

### ◆ Intitulé de la fonction :

Adjoint au responsable de production

### ◆ Grade :

Agent de maîtrise – **Catégorie B**

**Position dans l'organigramme** DGS ↔ Directeur de la Cuisine Centrale ↔ Qualitiennne de la démarche Qualité ↔ Responsable de Production ↔ Agents de Production

### ◆ Résumé des missions :

- Seconder le responsable de production, encadrer l'ensemble de l'équipe des agents de production.
- Remplacer le responsable de production en cas d'absence
- Mettre en œuvre l'organisation, la planification de la production et de la fabrication des repas pour les villes de Stains et Pierrefitte-sur-Seine en adéquation avec la démarche Qualité.

### ◆ Activités / management de l'équipe

- Manager et assurer la progression de l'équipe d'agents de production
- Suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.
- Assurer le poste de responsable de production dans toutes les missions et les tâches en cas d'absence.

### ◆ Activités / Gestion et pilotage de la production

- collaboration avec le service de la commande publique pour les commandes M.P.
- Participe à la production des plats en cuisine et à l'élaboration des fabrications.
- Evalue, planifie, contrôle la qualité de la production, l'allotissement, et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité de la Cuisine Centrale
- Applique et fait appliquer les procédures d'entretien et des nettoyages des PND, ainsi que des plans d'entretien
- Participe à la remise en état des locaux et des matériels.

### ◆ Savoirs requis :

- Technologies alimentaires (matières premières, matériels)
- Textes réglementaires en hygiène et sécurités alimentaires
- L'organisation du travail dans un secteur de production culinaire
- Le statut des personnels territoriaux ou autres

### ◆ Savoirs requis :

- Technologies alimentaires (matières premières, matériels)
- Textes réglementaires en hygiène et sécurités alimentaires
- L'organisation du travail dans un secteur de production culinaire

- Le statut des personnels territoriaux ou autres

◆ **Savoir-faire requis :**

- Encadrer une équipe
- Contrôler la gestion des matières premières utiles pour les fabrications
- Analyser et anticiper les besoins de productions
- Contrôler le respect des normes

◆ **Savoir être requis :**

- Savoir communiquer
- Rigueur et disponibilités
- Sens du contact et aptitudes aux relations humaines

◆ **Moyens :**

- Cuisine de la Cerisaie
- Equipe de 25 agents
- Equipements cuisine (matériels de cuissons, operculeuses, fours, chambres froides, cellules de refroidissement, piano de cuisine, mobilier et petits matériels de cuisine.

Equipement informatique mutualisé, logiciel « FUSION » et « SALAMANDRE »

◆ **Relations hiérarchiques :**

- Responsables :

Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM de Stains - Pierrefitte, Responsable de production.

- Collaborateurs :

25 agents de production

◆ **Relations fonctionnelles :**

**Internes :**

- Magasin et stockage alimentaire
- Secteur des préparations froides
- Secteur cuisson
- Secteur du conditionnement chaud
- Secteur de la répartition et des allotissements
- Secteur plonge
- Salle à manger du personnel
- Secteur quai de départ livraisons

**Externes :**

- Fournisseurs
- Offices scolaires
- Foyer - résidence

◆ **Temps de travail (horaires, repos...):** 36h00 / hebdomadaire

Repos samedis, dimanches et jours fériés

◆ **Diplômes et niveaux de formation :**

- Diplôme de base : CAP de cuisine / BEP de restauration
- Ou BAC prof de cuisine ou équivalent
- Formation en hygiène alimentaire ou HACCP

**Compétences / Exigences requises / Qualifications**

- Maitriser la méthode HACCP et la législation
- Capacité d'organisation, rigueur et disponibilité
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau,.....)
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau,.....)
- Expérience d'encadrement en restauration collective (liaison froide)
- Maitriser les méthodes d'organisation et de planification
- Connaissance de la fonction publique territoriale

- Poste à pouvoir à compter du
- Ouvert aux titulaires **et / ou** contractuels (CDD d'un an renouvelable)

◆ **SALAIRE:**

Rémunération statutaire – régime indemnitaire / Grille salariale, traitement indiciaire + prime

**En attente de validation**

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
<p><b>Didier LAURENT</b></p> <p>Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	<p><b>Dominique DELATTRE</b></p> <p>Responsable de Production - Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	<p><b>Nouzha CHERIF</b></p> <p>Qualificienne - Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	<b>16/07/2019</b>
			<b>Référence ou N° de procédure &amp; version</b>
			<b>FP/CCSIVOM-St-Pier/002_072019</b>
			<b>Version 1</b>