



Unité Centrale de Production Alimentaire de la Cerisaie S.I.VO.M de Stains-Pierrefitte



Présentation du S.I.VO.M de Stains-Pierrefitte :

Le Syndicat Intercommunal à vocation multiple de Stains-Pierrefitte en Seine-Saint-Denis a débuté son activité en janvier 1982. Il a été créé suite à la volonté des deux villes de mutualiser des moyens tels que la restauration collective. L'UCPA est située au sein de la zone d'activité la Cerisaie-Stains, et à proximité des jardins familiaux, son implantation bénéficie d'un choix de transport en commun et autoroutier parfaitement desservie, simplifiant son accessibilité. Les repas qui y sont confectionnés sont élaborés de façon traditionnelle par une équipe de professionnels et contiennent 15% d'aliments issus de l'agriculture biologique, avec comme objectif fort de progresser dans cette démarche volontaire.

Le service restauration :

Il est composé d'une Unité Centrale de Production Alimentaire d'une capacité de production de 5500 repas/jour. Son activité de production est principalement dédiée à la restauration scolaire et périscolaire des enfants d'âge maternels et élémentaires des deux villes de Stains-Pierrefitte. Il a aussi à sa charge la production des repas du portage à domicile, des personnes âgées et de prestations annexes.

PROFIL DE POSTE

RESPONSABLE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

IDENTIFICATION DU POSTE

Famille de métier : Restauration collectivité

Spécificité : Production en UCPA

Appellation locale : Chef de production

Domaine fonctionnel : Restauration

Grade : Technicien

Catégorie : B

♦ **Liaisons hiérarchiques :**

Le Directeur de l'UCPA

♦ **Liaisons fonctionnelles :**

Le secteur administratif, qualité, nutritionnel et l'ensemble des secteurs de l'UCPA.

Horaires de travail : Du lundi au vendredi 36 h hebdomadaire, dont les pauses. Horaires variables selon l'affectation et le secteur d'activité.

Repos : Les demandes de congés doivent être posées pendant les congés scolaires, les jours de RTT mensuellement.

Date de création : Octobre 2017

Date d'actualisation :

MISSIONS DU POSTE

Missions générales :

- Gestion des moyens et des ressources : techniques, financières, humaines, informationnelles
- Assurer la responsabilité de la production journalière du site
- Participer en lien avec la diététicienne à l'élaboration des menus, préparer et passer les commandes nécessaires à la production de l'ensemble des prestations
- Analyser et optimiser les stocks de produits, les équipements outillages de production
- Evaluer et développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs et mesurer les résultats
- Contrôler la qualité de la prestation (assaisonnement, cuisson...).

- Actualiser les documents HACCP et PMS en concertation avec le secteur en charge de la qualité

Missions spécifiques :

- Assurer la continuité du service
- Participer aux réunions de préparations des marchés
- Participer aux commissions des menus
- Rédiger des bons d'interventions
- Valider les plannings des agents en lien avec la direction
- Suivre les projets de l'UCPA
- Accueillir et former les nouveaux arrivants et stagiaires.
- Participer aux essais des produits ou matériels.
- Remplacer ponctuellement ses collègues sur les autres secteurs et assurer une polyvalence sur les autres postes du service

ACTIVITES

- L'ensemble des missions représentent l'activité du poste.
- La fiche de poste est complétée par une fiche de tâche.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Grande autonomie dans l'organisation de son activité
- Maîtriser les différentes gammes de produits alimentaires, et connaître la nature des équipements de restauration.
- Maîtriser la production alimentaire dans le respect des fiches techniques et du budget.
- Élaborer et argumenter des scénarii/des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Établir/évaluer/optimiser un budget relatif à son secteur d'activité
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Savoir faire remonter les informations à sa hiérarchie.
- Savoir maîtriser sa communication, maîtriser son calme et adapter son comportement.
- Connaissances de la réglementation en restauration collective à caractère sociale (HACCP, PMS...).
- Être assidu, ponctuel, et disponible.

PREREQUIS, EXPERIENCE CONSEILLEE, RISQUE PROFESSIONNEL

Qualification(s) :

CAP, BEP ou Bac Professionnel en Hôtellerie Restauration option cuisinier de collectivité. Ou expérience significative dans le domaine de la restauration collective.

Formation(s) souhaitées :

Hygiène et BPH, techniques de cuisson et d'élaboration des plats. Présentation et décoration des plats.
Réglementation en restauration collective (PMS)

Risque professionnel :

Port de charges lourdes.

Travail dans un environnement bruyant avec des variations de températures.

Sécurité :

Travail exposé aux risques liés à l'utilisation de produits irritants lors des travaux d'entretien, port obligatoire des EPI

Manipulation de détergents.

EVOLUTIONS POSSIBLES DU POSTE ET DE SON ENVIRONNEMENT

Tendances sur les évolutions du métier :

Renforcement des normes d'hygiène et de sécurité (PMS / Agrément / ISO...).

Gestion informatisée.

Développement durable et des produits bio et/ou locaux

Passerelles d'évolution professionnelles :

Responsable des achats/Adjoint au Directeur de la restauration

