



VILLE DE BRIVE

Cité gaillarde

Brive-la-Gaillarde, le 31 JAN. 2024

APPELA CANDIDATURES INTERNE/EXTERNE

La Ville de BRIVE-LA-GAILLARDE

recrute

pour La Cuisine Centrale

UN CHEF DU SERVICE DE LA CUISINE CENTRALE (F/H)

(Cat B ou A)

Placé sous l'autorité de la Direction Générale Adjointe Ressources, vous aurez en charge la direction de la cuisine centrale. Cet équipement assure la production et la livraison des repas élaborés à destination des écoles du 1er degré (maternelle et élémentaire), des multi-accueils collectifs (petite enfance), des accueils de loisirs et du service de portage de repas à domicile (séniors) du CCAS. En complément, la Cuisine centrale assure une prestation « type traiteur » lors de la Foire du Livre organisée par la Ville en novembre, ainsi que des prestations annexes ponctuelles auprès de tiers (SDIS, communes...).

La Cuisine centrale produit près de 3 000 repas par jour, et se compose d'une équipe de 32 collaborateurs dont le chef du service.

Engagée en faveur de la transition écologique et de la relocalisation de la production alimentaire, la collectivité s'engage dans les orientations du Projet Agricole et Alimentaire. Dans ce cadre, un plan d'actions ambitieux est soutenu en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire au sein des écoles, du développement de la capacité de production alimentaire locale par la réalisation d'un projet de maraîchage, de la formation des agents sur les marchés publics pour intégrer plus de produits locaux et bio, et d'investissements matériels pour la Cuisine centrale afin d'accompagner la mise en œuvre de ces orientations.

MISSIONS PRINCIPALES**Projet et développement**

- Accompagner la mise en œuvre des orientations stratégiques de la Commune en matière de restauration collective ;

Cadre réglementaire

- Veiller à la stricte application de la réglementation en vigueur, relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ;
- Élaborer des menus dans le respect des dispositions édictées par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.) ;
- Encadrer l'élaboration et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) et

une ville
avec son
Caractère

- des procédures H.A.C.C.P., dans une visée de " démarche qualité " ;
- Assurer une veille juridique et réglementaire à l'échelle du secteur d'activité.

Pilotage d'équipe

- Encadrer et organiser l'action des différents postes de la Cuisine centrale (élaboration / gestion, production, réception / livraison / stockage, plonge / service de repas) ;
- Superviser la réalisation des prestations de restauration - qualitativement et quantitativement en lien avec le Chef de production ;
- Fédérer et accompagner l'équipe dans son activité quotidienne, voire dans les changements d'organisation ;
- Animer la commission « menu » organisée en collaboration avec les différents partenaires.

Gestion financière

- Concevoir et gérer un budget de service en optimisant les coûts ;
- Réaliser les outils utiles à la gestion de l'activité de la cuisine centrale ;
- Définir les besoins et participer au renouvellement des marchés afférents à la fourniture de denrées alimentaires et aux équipements ; suivre leur exécution dans le respect de la réglementation en vigueur.

PROFIL ET COMPETENCES

- Diplôme de formation supérieure en agroalimentaire ou hôtellerie/restauration, avec expérience significative sur un poste à responsabilité en Cuisine centrale ;
- Qualités managériales avérées ;
- Maîtrise du cadre réglementaire en matière de restauration collective ;
- Connaissance des enjeux liés au développement durable, appliqués à la restauration collective (lois EGalim, lois climat et résilience) ;
- Maîtrise de l'outil informatique et de certains pro-logiciels (ex. E-pack hygiène, Ecodor, Ciril Enfance/Finances, Mysirus, Mobilunch, etc.) ;
- Autonomie, sens de l'organisation et des responsabilités ;
- Rigueur administrative et budgétaire ;
- Titulaire du permis B.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Spécificité du poste : Travail en journée continue sur la base de 5 journées.

Quotité temps de travail : Poste à temps complet

Lieu de travail : Avenue du 18 juin - 19100 Brive

Rémunération : indiciaire Fonction publique territoriale

Votre statut : titulaire, ou contractuel (contrat de 3 ans possiblement renouvelable).

Avantages possibles selon le statut : participation employeur mutuelle santé et prévoyance si contrat labellisé, tarifs préférentiels loisirs et vacances dispositif du Comité des Œuvres Sociales, activités sportives proposées par l'Association Sportive des Communaux de Brive ; titres restaurant...

Poste à pourvoir en septembre 2024

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez contacter :

*Madame Elisabeth SCLAFER,
DGA Ressources
au 05 55 74 30 27 ou par mail à : agnes.combe@agglodebrive.fr*

Merci de bien vouloir adresser votre candidature à

**Monsieur Frédéric SOULIER
Maire de Brive-la-Gaillarde
Hôtel de Ville Place Jean Charbonnel - BP 80433 - 19312 BRIVE Cedex
ou par mail, en PDF, à : drh@agglodebrive.fr**

avant le : - 4 MARS 2024

Votre candidature doit comporter : votre lettre de motivation mentionnant l'intitulé du poste et le n° de dossier : **2024V002-CC-01**, votre CV à jour et une pièce identité, et pour les fonctionnaires, le dernier arrêté de situation administrative.

Ces pièces sont obligatoires pour la prise en compte de la candidature.

Tous les entretiens se font en présentiel.

Pour le Maire, et par délégation,
Le Directeur Général des Services



François HITIER