



Fiche de description de poste

Intitulé du poste :

Poste occupé par :

Cadre statutaire : <ul style="list-style-type: none">➤ Catégorie :➤ Filière :➤ Grade :	Type de poste : Responsable de production culinaire en CDD <ul style="list-style-type: none">➤ Temps plein➤ 35H/semaine➤ Horaires : 8h00/14h30
---	---

Positionnement hiérarchique : Sous la responsabilité directe de la directrice de l'ALSH, placé sous les autorités successives :

- De la directrice du Pôle social
- Du directeur de la CCVO.
- Du président de la CCVO

Relations fonctionnelles : En lien direct avec les autres agents, les autres collectivités et les fournisseurs de la CCVO.

Entrée dans la collectivité : 5 semaines maximum, juillet/août 2026

Lieux de rattachement : Arudy

Zone d'intervention : Réfectoire et cuisine du collège d'Arudy

Description générale du poste : Gérer l'unité de production de la restauration scolaire,

- Réaliser et distribuer les repas,
- Entretien des locaux et matériels.

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service et plus généralement de la commune.

Activités et tâches principales du poste :

GERER L'UNITE DE PRODUCTION

- Elaborer les menus en respectant le plan nutritionnel,
- Effectuer les commandes
- Gérer les stocks de denrées
- Réceptionner et ranger les livraisons
- Elaborer les préparations chaudes,
- Finir et présenter les préparations culinaires,

- Servir au self et assurer le réapprovisionnement

RESPECTER LES NORMES D'HYGIENE

- Respecter et faire respecter la démarche HACCP
- Suivre l'agrément sanitaire (en collaboration avec le second de cuisine),
- Appliquer et contrôler le PMS (en collaboration avec l'agent administratif)
- Suivre la traçabilité des produits (en collaboration avec l'agent administratif),

ENCADRER LES AGENTS DE RESTAURATION

- Coordonner le travail des agents,
- Encadrer la fabrication des préparations froides,
- Vérifier l'application des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- Veiller à l'application des règles de sécurité au travail (port des EPI, respect hygiène, etc.)
- Repérer les dysfonctionnements et effectuer les modifications des pratiques en conséquence.

ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS

- Nettoyer quotidiennement la partie cuisine.
- Entretien ponctuellement les abords extérieurs (containers) avec l'équipe,
- Suivre la maintenance des matériels et des locaux : s'adresser aux services techniques pour les petits dépannages,
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et procéder à l'entretien préventif en lien avec le Directeur des Services techniques,
- Avoir un rôle de conseil technique pour les éventuels investissements concernant les équipements de restauration scolaire,

Compétences & qualités requises (savoirs, savoir-faire, savoir-être) :

- | | |
|---|---|
| <p>➤ Compétences techniques & professionnelles :</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître les règles de sécurité et des précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine ➤ Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, normes HACCP ➤ Concevoir l'organisation de l'unité de travail (plan de maîtrise sanitaire / planification des activités) ➤ Respecter les principes de traçabilité des produits ➤ Connaître les gestes et bonnes postures (bonnes pratiques de manutention, etc.) ➤ S'assurer des bonnes conditions de réception et de stockage des denrées alimentaires ➤ Connaître les techniques de nettoyage des locaux et matériels ➤ Savoir gérer les déchets en restauration collective ➤ Maîtriser les coûts ➤ Procéder aux achats des denrées alimentaires dans le respect des règles de l'achat public et dans un souci de qualité (bio&local) |
|---|---|

- Superviser le suivi des tableaux de bord (indicateurs de gestion)
- Prendre en compte les régimes alimentaires spécifiques (Allergie, PAI...)
- **Qualités relationnelles :**
 - Echanges quotidiens avec l'équipe d'animation,
 - Echanges réguliers avec les responsables ALSH
 - Echanges fréquents avec les enfants accueillis

Niveau de formation requis :

Diplôme de base requis : CAP ou BEP cuisine,
Qualification du salarié : Formation HACCP

Moyens (humains, matériels, financiers) mis à disposition :

- ✓ Matériel informatique
- ✓ Bureau

Conditions et contraintes d'exercice :

- ✓ Forte polyvalence

Indicateurs d'appréciation des résultats :

- ✓ Tout indicateur directement lié aux tâches listées ci-dessus,
- ✓ Application des instructions de la hiérarchie
- ✓ Degré de satisfaction des usagers,
- ✓ Respect des règles de bienséance à l'égard des collègues et des élus,
- ✓ Propositions d'amélioration des missions confiées,
- ✓ Respect des consignes de sécurité,
- ✓ Respect des horaires,
- ✓ Assiduité.

Fait en deux exemplaires originaux :

- ✓ Pour le salarié
- ✓ Pour le service Ressources Humaines de la CCVO

Signature Du Salarié	Signature du Responsable hiérarchique	Signature Du chef de service	Signature du Directeur	Signature de l'autorité territoriale
.....
Date :	Date :	Date :	Date :	Date :