

	FICHE DE POSTE	<ul style="list-style-type: none"> • Intitulé de la fonction : Responsable d'exploitation
		<ul style="list-style-type: none"> • Poste occupé par : • Catégorie / Grade : Technicien territorial- catégorie B
<ul style="list-style-type: none"> • Fiches métiers de référence (référentiel métiers CNFPT) : 		
<ul style="list-style-type: none"> • DGA / Direction / Service de rattachement : D.E.E. - RESTAURATION COLLECTIVE • Nom et fonction du Supérieur hiérarchique direct : Vanessa ORTOLAN 		

La ville de Martigues recherche pour sa cuisine centrale un responsable d'exploitation. La cuisine centrale met en œuvre le projet municipal d'une restauration respectueuse de la santé et de l'environnement. Elle produit en liaison froide 5700 repas jours pour la restauration scolaire, les foyers de personnes âgées et le portage à domicile.

1) Mission principale et responsabilités
<p>Sous l'autorité du directeur du service de la restauration collective, le chef d'exploitation participe à la planification, au suivi de la production et au contrôle du respect de la réglementation en matière d'hygiène, de nutrition et de sécurité alimentaire. Il met en œuvre les actions nécessaires pour appliquer la politique de la ville dans son projet de restauration et de nutrition. Il garantit une bonne coordination et transversalité des 3 secteurs de production placés sous son autorité dans un objectif de qualité sanitaire et gustative des productions (valoriser une cuisine traditionnelle, utiliser des produits frais, BIO, locaux)</p>
2) Activités principales
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Organisation et coordination de l'activité de la Cuisine Centrale :</u> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il élabore les menus dans le respect du plan alimentaire et des contraintes techniques, humaines et budgétaires en lien avec la direction, les responsables de secteur et la diététicienne de la Collectivité ➢ Il anime les réunions d'équipe hebdomadaires, ainsi que les réunions trimestrielles de secteur ➢ En l'absence des responsables de secteur, il doit superviser l'activité du secteur concerné • <u>Gestion du logiciel de production :</u> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il est le référent du logiciel de production Salamandre sur la cuisine centrale ➢ Il optimise l'utilisation du logiciel ➢ Il assure la gestion quotidienne du logiciel • <u>Hygiène, sécurité alimentaire et prévention :</u> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il réalise des audits de contrôle traçabilité ➢ Il établit le plan de prélèvement mensuel et le suivi des résultats des analyses bactériologiques ➢ Il planifie et organise les actions correctives/préventives nécessaires suite aux audits hygiène (laboratoire, DDPP) ➢ Il assure le suivi et la mise à jour du PMS et de l'agrément sanitaire en établissant un lien avec la DDPP
3) Activités secondaires
<p><u>1/ Sur la Cuisine Centrale :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il assure le remplacement de la directrice de la restauration collective. ➢ Il participe à l'élaboration des marchés publics (denrées, laboratoire) ➢ Il anime les commissions menus ➢ Il réalise les entretiens professionnels des agents placés sous son autorité <p><u>2/ Sur le Restaurant Municipal :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il peut intervenir en tant que conseil et formateur sur la structure en matière d'hygiène et de nutrition <p><u>3/ Sur les Manifestations et Bar de la Halle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il devra participer aux prestations et manifestations supplémentaires organisées par la Ville de Martigues
4) Technicité du poste et compétences exigées
<ul style="list-style-type: none"> - Savoirs, connaissances théoriques <ul style="list-style-type: none"> • Microbiologie et bonne pratique d'hygiène – paquet hygiène • Démarche qualité et indicateurs qualité • Connaissance en prévention des risques du travail • Technique culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit...) • Principe de nutrition • Les allergies alimentaires (règlement INCO) • Sensibilisation au gaspillage alimentaire - les produits BIO - Savoir faire <ul style="list-style-type: none"> • Outils informatiques et logiciel Salamandre (fortement recommandé) • Créer et rédiger des fiches techniques • Bonne connaissance des produits • Gestion d'un coût matière

- Interagir de façon efficace avec sa hiérarchie, ses pairs et ses partenaires

- Savoir-être

Respect, action collective, entraide, affirmation de soi, communication, autonomie, écoute, prise de décision, initiatives, organisation, transmission, adaptabilité, disponibilité, gestion des priorités, gestion des situations de crise

5) Conditions d'exercice

Diplôme : Bac + 3 minimum

Travail en journée continue de 8h15 à 16h00 (horaires variables en fonction des besoins du service) avec 30 minutes de pause déjeuner