



La Mairie de Crolles recrute

UN RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE ET DE L'EQUIPE CUISINE (H/F)

8247 habitants
Budget de fonctionnement : 23.69 millions d'euros
Budget d'investissement : 17.85 millions d'euros

Cadre d'emploi des Agents de Maitrise

DESCRIPTION DU POSTE

Situé entre Grenoble et Chambéry, au cœur de la vallée du Grésivaudan, la Ville de Crolles recrute son responsable de production culinaire et de l'équipe cuisine (H/F). Sous l'autorité du responsable de service restauration et entretien des terminaux, au sein du pôle éducation de la direction des services à la population, vous planifiez, gérez et contrôlez les productions d'une unité centrale (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, livraison sur les terminaux et magasins). Vous assurez l'encadrement direct d'une équipe de 8 agents.

MISSIONS PRINCIPALES

- Participer à la sélection de produits et à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable ; Introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de la formation
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine et des sites de distribution de repas
- Participer aux différentes commissions menus (en présence des responsables d'équipes périscolaire, des enfants, de collégiens et parents d'élèves)
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre du budget défini
- Superviser le contrôle des approvisionnements, la gestion du magasin et des stocks
- Elaborer des préparations dans le respect de l'art culinaire
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures conformément aux règles en matière d'hygiène alimentaire
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maitrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que besoin
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents (animation de l'équipe, management opérationnel)

PROFIL RECHERCHE

- BAC pro cuisine ou équivalent
- Maitrise de la restauration collective en liaison chaude et liaison froide
- Maitrise de la méthode HACCP, des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et des allergies alimentaires
- Maitrise indispensable des logiciels de production (connaissances du logiciel Fusion appréciée)
- Capacité de management et aptitude à l'encadrement
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Sens du service public

CONDITIONS DE RECRUTEMENT ET D'EXERCICE DU POSTE

Poste à temps complet à pourvoir à compter au 1er septembre 2021.

Exigences : horaires soutenus pendant les semaines scolaires

Rémunération statutaire, régime indemnitaire IFSE cotation du poste, prime de fin d'année

Avantages : Participations employeur mutuelle et prévoyance, participation transports en commun

Possibilité d'adhésion au comité d'œuvre social de la commune selon conditions

CANDIDATURE

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à transmettre **en PDF** au plus tard le 31 juillet 2021 à :

**Monsieur le Maire
Ville de Crolles
Place de la Mairie
38920 CROLLES**

Ou par mail à :

recrutement@ville-crolles.fr

Renseignements complémentaires : Béatrice LAHELLEC, responsable du pôle Education, 04.76.08.04.54.