

**PROFIL DE POSTE**  
**RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE (H/F)**



La Ville de PÉRIGUEUX, commune de 30 000 habitants, recherche, dans le cadre de la reprise de la compétence « restauration collective », un(e) responsable de production culinaire qui sera placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la responsable de la cuisine centrale.

Au sein de la cuisine centrale, le responsable de production a la charge de l'organisation des productions pour l'ensemble des prestations alimentaires et de la distribution. Rattaché à la directrice de site, il encadre les 3 responsables d'ateliers (préparations froides, préparations chaudes, conditionnement chaud), ainsi qu'un agent polyvalent et un plongeur.

Le responsable de production sera amené à participer à la réflexion concernant l'évolution des menus en réponse aux évolutions réglementaires et aux attentes des usagers et proposer de nouvelles modalités de production correspondant aux orientations de la collectivité, notamment en terme de développement durable.

**Cadre d'emplois :**

Agents de maîtrise (catégorie C)

Techniciens territoriaux (catégorie B)

**Missions :**

**Programmer et planifier la production**

- Elaborer les menus avec ses collaborateurs
- Participer à la mise en œuvre des marchés publics
- Sélectionner les produits et les fournisseurs
- Participer aux commissions des menus
- Recenser les besoins en personnel pour assurer les remplacements
- Etablir et respecter les coûts de production prévisionnels

**Assurer le bon déroulement de la production**

- Elaborer les fiches techniques de production
- Ordonnancer la production
- Participer et accompagner les équipes dans les ateliers
- Contrôler la régularité qualitative et quantitative

**Suivre et contrôler les pratiques d'hygiène**

- Veiller aux procédures de nettoyage et de traçabilité
- Veiller au bon déroulement du nettoyage

**Suivre et contrôler le budget alimentaire**

- Etablir et respecter les coûts de production prévisionnels
- Alerter sur les dépassements budgétaires
- Participer et renseigner les revues de gestion internes de la direction

**Participer au plan d'investissement de la cuisine centrale**

- Anticiper le remplacement des matériels
- Rechercher les innovations porteuses des progrès (économie d'énergie, conditions de travail...)

**Veiller à la bonne application des règles de sécurité et des conditions de travail**

- Veiller permanente au quotidien
- Etre acteur et porteur du Document Unique

**Activité spécifique**

- Participer aux manifestations institutionnelles si besoin



**Profil :**

- BP/Bac professionnel des métiers de la restauration (cuisine)
- Expérience significative sur un poste similaire
- Maîtrise de l'outil Fusion/Salamandre
- Connaître et maîtriser les techniques de préparation culinaire
- Connaître les produits et les matériels
- Connaître et savoir faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP
- Connaître les bases de la diététique
- Maîtrise des logiciels de bureautique (Word, Excel, Outlook)
- Concevoir des modes opératoires (fabrication, conditionnement, nettoyage)
- Maîtriser les bases de la gestion du coût unitaire repas
- Aptitude à l'encadrement
- Sens du service public
- Autonomie et réactivité
- Sens du travail en équipe
- Savoir rendre compte
- Esprit d'équipe et du service
- Bon relationnel
- Constance et rigueur
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Réactivité et capacité d'adaptation

**Particularités du poste :**

- Travail du lundi au vendredi de 6H à 14H

Les candidatures (lettre de motivation + CV) devront parvenir au Service des Ressources Humaines avant le **12 mars 2024** pour un recrutement au plus tôt le **01/04/2024**.

**POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE :**

Par courrier :

Madame la Maire  
Mairie de Périgueux  
Service des Ressources Humaines  
23 rue du Président Wilson  
BP 20130  
24019 - PERIGUEUX CEDEX  
France

Ou par mail : [recrutement@perigueux.fr](mailto:recrutement@perigueux.fr)

