

Emploi permanent - création d'emploi n° 066250617001827 - Responsable d'exploitation de la cuisine centrale

Informations concernant l'employeur

Nom de l'établissement MAIRIE D'ARGELES SUR MER
SIRET 21660008000016

Informations concernant l'opération

Numéro d'opération 066250617001827
Intitulé du poste Responsable d'exploitation de la cuisine centrale
Type d'emploi Emploi permanent - création d'emploi
État de l'opération transmise

Métier(s)

1. Restauration collective > Gestion de la restauration collective > Directeur ou directrice de la restauration collective

Service recruteur Sport, Ecoles, Entretien et Vie Associative
Nombre de postes 1
Temps de travail Temps complet
Durée de travail 35h00

Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ? Oui

Fondement juridique de recrutement des contractuels

Emploi (quelle que soit sa catégorie hiérarchique) n'ayant pu être pourvu à un fonctionnaire, les besoins des services ou la nature des fonctions justifiant le recours temporaire à un contractuel (article L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique, anciennement art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)

Le recours à un contractuel est possible sous réserve du constat infructueux du recrutement d'un fonctionnaire. Les agents recrutés par ce fondement juridique sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans. Ces contrats sont renouvelables par reconduction expresse, dans la limite d'une durée maximale de six ans. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.

Contact MICAS, OPHELIE
Gestionnaire RH
drh@ville-argelessurmer.fr
0468953447

Observateurs drh@ville-argelessurmer.fr

Historique des modifications

Action	Date de l'action	Auteur de l'action
Modification : Compte de transmission , Date de transmission , État de l'opération	19/06/2025 à 15:51	ALBERTY
Transmission	19/06/2025	ALBERTY
Changement d'état	17/06/2025 à 17:47	ALBERTY
Modification : Ouvert aux contractuels ? , Fondement juridique	17/06/2025 à 17:32	ALBERTY
Création	17/06/2025 à 17:31	ALBERTY

Offre d'emploi n°O066250617001827

Numéro de l'offre 0066250617001827

État de l'offre transmise

Grade(s)

1. Attaché
2. Ingénieur
3. Rédacteur
4. Technicien

Descriptif de l'emploi

Argelès-sur-Mer, Commune de 10500 habitants s'étend sur près de 5867 hectares et bénéficie à la fois d'une ouverture sur la méditerranée avec un port de plaisance de 891 anneaux et de la proximité immédiate des Pyrénées. . Avec ses 6 km de côte sablonneuse, et 1 km de côte rocheuse, Argelès la naturelle offre un cadre de vie exceptionnel où la qualité et le bonheur de vivre se conjuguent au quotidien pour toutes les générations. Tout au long de l'année, les activités y sont nombreuses (que ce soit sportives, culturelles, ou au travers d'une vie associative riche et dynamique) et de nombreuses manifestations ont lieu à destination des familles. Disposant de plusieurs écoles primaires, d'un collège, d'un lycée, Argelès-sur-Mer offre la plupart des structures médicales nécessaires et bénéficie de la présence de nombreux commerces (galerie commerciale et commerce de proximité). A 20 mn de l'agglomération de Perpignan, Argeles offre l'ensemble des infrastructures nécessaires, dans un environnement exceptionnel, et loin des nuisances des grandes agglomérations. Si venir nous rejoindre en pays catalan vous inspire, la commune d'Argelès-sur-Mer recrute dans le cadre de la création d'une cuisine centrale son responsable d'exploitation.

Ce dernier sera amené à :

Garantir le bon fonctionnement de la cuisine centrale produisant les repas pour les écoles et le foyer du 3ème âge et s'assurer de l'atteinte des objectifs de l'établissement en termes de durabilité de l'approvisionnement, de qualité nutritionnelle et d'éducation au goût.

Superviser l'ensemble du fonctionnement de la cuisine centrale : assurer la production et la livraison des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, de qualité et des objectifs budgétaires ; encadrer les équipes (management d'équipe) ; planifier les activités ; gérer les ressources.

Missions ou activités

GESTION DE LA PRODUCTION :

- Supervise la production des repas
- S'assure de la qualité des préparations et de leur conformité aux fiches techniques
- Veille au respect des délais de production et de livraison
- Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, protocoles d'hygiène et de sécurité, ...)

GESTION DES STOCKS :

- Suivi de l'approvisionnement en fonction des menus planifiés
- Gestion des stocks de manière efficiente et limiter au maximum les pertes

ENCADREMENT DES EQUIPES :

- Assure l'encadrement des équipes et leur coordination
- Suivi des plannings, absences, remplacements
- Prévoit et supervise l'animation du temps de repas des enfants

SUIVI ADMINISTRATIF ET REPORTING :

- Participe à l'élaboration et au suivi du budget de fonctionnement
- Définit et suit l'évolution d'indicateurs de performance

Travail en bureau

Déplacements sur le site de production et les sites de distribution placés sous sa responsabilité Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution

En relation avec :

Sa hiérarchie

Les élus

Les différents services

Les producteurs locaux et autres fournisseurs

Les administrés

Contraintes du poste : Cadence à respecter et contraintes horaires liés à la fabrication et la distribution des repas

Responsabilité engagée sur l'hygiène et la sécurité sanitaire

Profil recherché

Savoir : (connaissances générales et techniques)

- Bac +3 formations hôtellerie-restauration / management / gestion d'un établissement de restauration / Restauration collective ou agroalimentaire
- Connaître les enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective (notamment les démarches de qualité et durabilité des produits)
- Connaître des technologies culinaires et de production relative à la restauration collective
- Connaître les exigences en termes d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases du fonctionnement de la commande publique
- Connaître les bases des recommandations et obligations nutritionnelles
- Être titulaire du permis B

Savoir-faire : (mise en œuvre des savoirs, être capable de)

- Mettre en œuvre les orientations stratégiques de la commune en matière de restauration collective
- Définir les besoins, rédiger les marchés et suivre leur exécution
- Maîtriser le management d'une équipe
- Savoir préparer le budget du service et effectuer le suivi des dépenses
- Maîtriser la comptabilité analytique relative à la restauration collective
- Maîtriser les méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations de restauration
- Rédiger et faire respecter les documents réglementaires portants sur l'hygiène/ la santé/la sécurité au travail, comme le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Être capable d'assurer l'équilibre nutritionnel des menus et de mettre en place un plan alimentaire en coopération avec le chef de cuisine
- Intégrer des objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, compostage, ...)
- Participer aux réflexions inhérentes au projet de restauration collective et être force de proposition

Savoir-Être : (individuels et collectifs)

- Sens des responsabilités
- Leadership et esprit d'équipe
- Polyvalence
- Organisation et rigueur
- Qualités relationnelles
- Réactivité et gestion du stress
- Sensibilité aux enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux

Date prévue du recrutement 01/01/2026

Date de début de publicité 19/06/2025

Date de fin de publicité 19/08/2025

Date limite de candidature 19/08/2025

Informations complémentaires

Les candidatures sont à adresser à Monsieur le Maire d'Argelès sur Mer Par mail : grh@ville-argellessurmer.fr
ou par courrier à l'adresse suivante :

GRH

Mairie d'Argelès-sur-Mer

Allée Ferdinand Buisson

66 700 Argelès-sur-Mer

Les candidats doivent fournir un CV et une lettre de motivation

Les candidats titulaires de la fonction publique territoriale sont invités à fournir leurs trois dernières évaluations et leur dernier arrêté de positionnement administratif.

Poste managérial ? Oui

Télétravail possible ? Non

Expérience souhaitée Confirmé

Rémunération indicative Selon profil

Lieu de travail Allée Ferdinand Buisson , Argelès-sur-Mer (Pyrénées-Orientales)

Nombre de jours de diffusion 0

Historique des modifications

Action	Date de l'action	Auteur de l'action
Modification : Date de transmission de l'offre, Compte de transmission de l'offre, État de l'offre	19/06/2025 à 15:51	ALBERTY
Transmission	19/06/2025	ALBERTY
Création	19/06/2025 à 15:51	ALBERTY

Candidatures

Accepte de recevoir les candidatures en ligne ? Oui

Contact 0468953458

Courriel de réception des candidatures en ligne grh@ville-argelessurmer.fr

Nombre de candidatures (depuis *Emploi-Territorial*) 0

Aucune candidature reçue pour l'instant.

