

Recherche son

Responsable de Production (H/F)

Poste basé à RIOM – 63200 – CDI temps plein

Descriptif :

La cuisine centrale La Pommeraie est un GCSMS de droit privé appartenant aux établissements publics du territoire de RIOM (63). Notre unité centrale de production cuisine, en liaison froide, 555 000 repas par an pour servir majoritairement les cuisines relais des établissements, qui ont pour mission de servir les patients/résidents au plus près du repas.

Profil recherché :

Professionnel/le expérimenté/e en restauration collective sanitaire et/ou médico-sociale sur des postes similaires mêlant coordination d'équipe, organisation de production et relations inter-secteur.

Cursus recherché : agroalimentaire ou cuisine.

Mission et périmètre d'intervention :

Placé/e sous l'autorité de la responsable d'exploitation de la cuisine centrale, il/elle :

- **assure le suivi et l'optimisation** de l'outil de production fournissant, en liaison froide, les repas destinés aux services de soins, EHPAD, foyer d'hébergement d'adultes handicapés, R.I.E,...
- **cherche à améliorer** continuellement la qualité de la prestation restauration, en conciliant les préoccupations des convives avec les contraintes techniques et budgétaires,
- **est garant/e** des qualités organoleptiques et sanitaires des prestations réalisées,
- **participe activement** aux projets de l'établissement.

Projets et avenir :

La cuisine centrale La Pommeraie mobilise son **plan stratégique 2022-2026** construit autour de ses Femmes et Hommes avec une ambition : **positionner l'établissement en référence locale sur les secteurs Hospitalier, Médicosocial et d'Entreprise**. L'expertise du responsable de production permettra de compléter l'équipe managériale afin de consolider les process permettant le développement de l'activité, la performance économique et la qualité de vie au travail de l'établissement.

| | |
|---|--|
| Métier | Responsable de Production |
| <i>Convention Collective</i> | Restauration de collectivité (3225-1266) |
| <i>Niveau</i> | 8 |
| Diplôme | Bac+ 2 à Bac +5 des métiers de la restauration et/ou industrie agroalimentaire |
| Horaires | 35h hebdomadaire Variables en fonction de l'activité Du lundi au vendredi |
| Hiérarchie | Responsable et responsable adjointe d'exploitation |
| Nombre de personnes à encadrer | 13 (production chaude, froide, pâtisserie, textures modifiées, restaurant) |
| ETP | 1 |
| Relations professionnelles les plus fréquentes : | Transversale : Responsable Approvisionnement, Responsable Expédition Diététicienne Externe : Responsables des cuisines relais Diététiciennes établissements |

ACTIVITES

Management :

- encadrer les agents de son secteur (répartition des postes et des tâches quotidiennes, suivi des réalisations, intégration et formation des nouveaux agents)
- réaliser les entretiens annuels de son équipe
- participer au recrutement de son équipe

Production :

- planifier et superviser la mise en œuvre des productions
- veiller à la bonne utilisation et au bon fonctionnement des équipements, matériels et outils
- veiller et contrôler la bonne utilisation des matières premières
- être garant de la maîtrise du gaspillage alimentaire
- participer au développement de nouvelles techniques de production
- travailler en collaboration avec la diététicienne sur l'amélioration des recettes et menus
- participer aux réunions de travail (staff quotidiens, commissions repas, ...)
- visiter les établissements servis

GPAO :

- mettre en place, paramétrer et exploiter le logiciel de GPAO (DATAMEAL GPROD) en collaboration avec la diététicienne et les responsables Approvisionnement et Expédition sur les axes concernés par la production
- assurer la création et la mise à jour des fiches techniques

Hygiène :

- veiller au respect des bonnes pratiques hygiène, traçabilité et sécurité du personnel
- mettre en place les outils de travail
- veiller à la mise en œuvre des actions préventives et correctives

Gestion :

- porter attention aux dépenses alimentaires et consommables
- être force de proposition pour les évolutions de pratiques entrant dans l'optimisation économique de son secteur

Ponctuellement :

- renforcer les secteurs en difficulté (*mission commune à toutes les fiches de poste opérationnel*)
- organiser la confection de prestations spécifiques (repas de direction, prestations séminaires...)

SAVOIR FAIRE / CONNAISSANCE :

- règles HACCP => expertise
- liaison froide => expertise
- logiciel de GPAO (DATAMEAL) => maîtrise
- analyse des process => maîtrise
- pack office => maîtrise
- manager et fédérer => maîtrise

SAVOIR ETRE :

- forte capacité relationnelle, aisance à la communication, écoute
- réactivité et capacité à prioriser
- autonomie et responsabilité dans son domaine de compétence
- sens développé de l'organisation et de l'anticipation
- rigueur, esprit logique
- disponibilité, exemplarité