

Date de mise à jour : mars 2024

Poste occupé par :

Mobilité Redéploiement Création

poste RH : 2710

Personne à contacter : Emma GOFFIN

Fonction : Correspondante Ressources Humaines

Tél : 01 56 72 87 82

Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Assistant de production F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Catégorie C/ Agent de maîtrise
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration / Secteur Restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Créteil ou Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DTVD (direction des Transports, de la voirie et des déplacements), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation PCA-Gestion de crise.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 150 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

Le secteur de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 7 800 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1000 repas/jour) et le restaurant Chérioux (environ 1000 repas/jour).

MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité directe du chef de cuisine, l'assistant de production est en charge de la gestion et de l'organisation de la production de l'unité de restauration dont il dépend. Il encadre les équipes de production (chaude, froide, éventuellement petite enfance) et est référent de ces secteurs. Il participe à la gestion prévisionnelle de l'unité de restauration et à la gestion du matériel et des équipements.

~

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

> Gestion et organisation de la production et du magasin

- Organiser la production et la distribution en fonction des besoins et dans le respect des engagements qualité du service Restauration et de la réglementation en matière d'hygiène
- Accompagner les équipes en participant à la production et vérifier les préparations culinaires
- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration du plan alimentaire ou des menus
- Contribuer à l'élaboration des commandes
- Veiller à la bonne application des processus de production, de gestion et des autocontrôles HACCP réglementaires
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et veiller à leur bonne application
- Vérifier les autocontrôles
- Repérer les dysfonctionnements, accompagner les équipes dans les actions correctives à mettre en place et intervenir pour s'assurer de la qualité des repas produits

> Encadrement des équipes de production et du magasin

- Contribuer à la programmation et planification des activités de production en fonction des contraintes
- Définir les missions et objectifs prioritaires de production
- Évaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention
- Procéder à l'évaluation professionnelle des agents de restaurations
- Assurer l'encadrement de l'équipe en cas d'absence du chef de cuisine

> Participation à la gestion prévisionnelle de l'unité de restauration

- Optimiser les coûts de production en évaluant les coûts des denrées et en respectant les objectifs fixés
- Assurer la gestion prévisionnelle de la production : suivi et contrôle des sorties magasin pour les productions en prenant en compte les contraintes financières
- Tenir à jour un tableau d'indicateurs d'activités

> Participation à la gestion du matériel et des équipements

- Identifier et définir les besoins en matériels et équipements
- Veiller au respect des procédures de maintenance et d'entretien des installations

PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

Connaissances	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissances en matière de restauration collective - Connaître les techniques culinaires - Connaître la procédure HACCP, les règles d'hygiène et de propreté - Connaître les produits, la diététique et les recommandations nutritionnelles (GEMRCN selon type de convives), - Connaître les normes techniques et de sécurité, - Connaissance en matière de gestion prévisionnelle des denrées alimentaires - Connaître les techniques de service en salle - Connaître les techniques et les règles d'utilisation liées à la manutention des produits et matériels - Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité <p>À acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ». <p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à l'animation d'équipe - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - Aptitude à prendre des initiatives et des décisions
----------------------	--

Savoir - faire	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir transmettre et partager des Informations - Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation - Faire preuve d'une bonne présentation, d'un accueil et d'une communication adaptée avec les usagers - Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie - Savoir utiliser et créer des tableaux de bord et des indicateurs <p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention
-----------------------	--

ENVIRONNEMENT DU POSTE

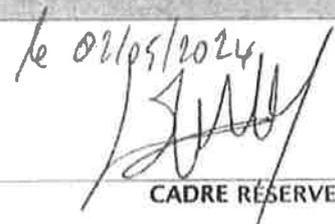
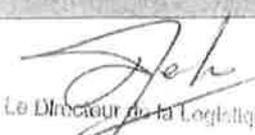
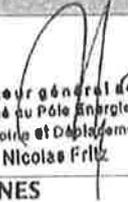
Relations de travail	<p>Internes : le responsable et responsable adjointe du service Restauration, le responsable de secteur, le chef de cuisine, le chef gérant, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers.</p> <p>Externes : les fournisseurs</p>
Conditions particulières d'exercice	<p>Station debout prolongée Manutention de charges de plus de 5kg Expositions fréquentes à la chaleur ou au froid Port d'équipements de protection individuelle appropriés Horaires liés aux horaires de service des repas</p>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Poste non éligible au télétravail</p> <p>Dotation vestimentaire, véhicule en pool Équipement de protection individuelle</p>

EXIGENCES DU POSTE

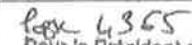
Niveau de formation /diplômes	Exigé : BEP/CAP cuisine
Expérience	Expérience indispensable dans le domaine de la restauration et notamment en qualité d'assistant de production
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP Habilitations électriques
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

<p>- NBI : OUI Si oui, préciser à quel titre : Encadrement de proximité d'une équipe à vocation technique d'au moins 5 agents</p> <p>Nombre de points : 15</p>	<p>- L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux :</p> <p>Groupe 1 : Encadrement – Fonctions de rattachement : Encadrant intermédiaire de 3 agents ou plus</p>
--	--

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 02/05/2024 	 Le Directeur de la Logistique Xavier MERCKX	 Le Directeur général Adjoint chargé du Pôle Énergie, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
	30/04/25	 Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable adjointe du service recrutement et intégration Amandine DOUEL