

Date de mise à jour : novembre 2023  
 Poste précédemment occupé par : RENFORT  
 Mobilité  Redéploiement  Création  
 Libellé court RH / poste RH : DLSR023 / 7059

Personne à contacter : Emma GOFFIN  
 Fonction : Correspondante RH  
 Tél : 01 56 72 87 82  
 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

## DESCRIPTIF DE POSTE

### IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Chef de cuisine de restaurant du personnel F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Technicien / catégorie B / filière technique
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration/secteur restauration du personnel
Lieu de travail	Créteil
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du responsable du secteur Restauration du personnel

### 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 DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

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 Restauration du personnel supervise la gestion et le fonctionnement des restaurants dédiés exclusivement à la restauration des personnels (Solidarités, Valenton, HDD et Eiffel).

### MISSIONS DU POSTE

Sous l'autorité directe du responsable du secteur Restauration du personnel, le chef de cuisine est en charge d'une unité de restauration. A ce titre, il anime et pilote les équipes sur place et assure la gestion prévisionnelle de cette unité. En outre, il est responsable au sein du restaurant de la mise en œuvre des procédures en matière de ressources humaines, de contrôle de gestion et de maîtrise sanitaire.

## DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

### ➤ Gestion de l'unité de restauration

- Organiser l'activité du restaurant en fonction des besoins et dans le respect des engagements qualité du service Restauration et de la réglementation en matière d'hygiène
- Élaborer les menus selon un plan alimentaire
- Assurer une gestion prévisionnelle efficace selon le cadre établi et s'adapter aux contraintes financières
- Évaluer les quantités à commander en fonction des taux de prises
- Veiller à la bonne gestion du magasin, des stocks et à la bonne exécution des livraisons
- Rédiger ou participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires
- Assurer la tenue de caisse et veiller à la bonne tarification des plats et des produits

### ➤ Animation et pilotage des équipes de restauration

- Programmer et planifier les activités des agents en fonction des contraintes de service
- Piloter, suivre et évaluer les activités des agents
- Repérer et gérer les conflits

### ➤ Participation à la gestion des ressources humaines

- Définir les besoins du restaurant en matière de ressources humaines et les compétences associées
- Participer à l'intégration et à la formation des agents
- Évaluer le travail des agents de son équipe
- Évaluer les risques professionnels et mettre en place les mesures de prévention

### ➤ Participation à la gestion du patrimoine

- Identifier 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)

<b>Connaissances</b>	<b>Indispensables à la prise de poste</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances en restauration collective</li> <li>- Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité</li> <li>- Connaissance des techniques de service en salle</li> <li>- Connaissance des notions sur la qualité nutritionnelle</li> <li>- Connaissance de la procédure HACCP et microbiologiques</li> <li>- Connaissance des techniques de manutention</li> <li>- Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels</li> <li>- Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité</li> </ul>
	<b>A acquérir au cours de l'activité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ».</li> </ul>
<b>Savoir - faire</b>	<b>Indispensables à la prise de poste</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à l'encadrement et à l'animation d'équipe</li> <li>- Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation</li> <li>- Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe</li> <li>- Savoir transmettre et partager des informations avec les autres agents du service</li> <li>- Faire preuve d'une bonne présentation</li> <li>- Capacités relationnelles avec les usagers du restaurant</li> <li>- Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie</li> <li>- Capacités d'organisation, de méthodologie, d'entraide et d'évaluation</li> <li>- Compétences rédactionnelles</li> </ul>
	<b>A acquérir au cours de l'activité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention</li> </ul>

### ENVIRONNEMENT DU POSTE

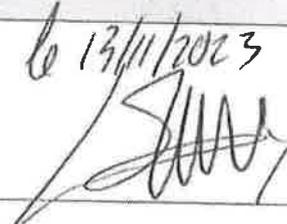
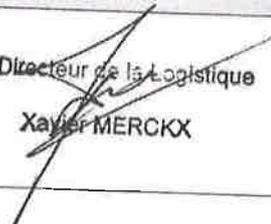
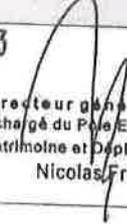
Relations de travail	Internes : les équipes du service Restauration, les usagers. Externes : les fournisseurs
Conditions particulières d'exercice	Station debout prolongée Manutention de charges Expositions fréquentes à la chaleur et au froid Port d'équipements de protection individuelle appropriés  Poste non éligible au télétravail 36h40/semaine - horaires : 7h10-14h30 en journée continue 10 RTT/an + 8 jours de pénibilité
Moyens mis à la disposition de l'agent	Matériel informatique, dotation vestimentaire Équipement de protection individuelle

### EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Exigé : Bac pro en hôtellerie-restauration Souhaité : BTS en hôtellerie-restauration
Expérience	Souhaitée : 2 ans sur fonctions d'encadrement
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP, habilitation électrique de 1 <sup>er</sup> niveau
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

- NBI : OUI (10) Si oui, préciser à quel titre : encadrement > 5 agents      Nombre de points : 15
- RIFSEEP : Groupe de fonctions : Groupe 1 - Encadrement Fonctions de rattachement : Encadrement intermédiaire de 3 agents ou plus

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 13/11/2023 	Le Directeur de la Logistique Xavier MERCKX 	15 NOV. 2023 le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz 

### CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
		

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution

