

FICHE METIER

RESPONSABLE D'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION (UCP)

- * **PÔLE** : Pôle Education Culture
- * **Direction** : DIRECTION DE L'EDUCATION ET DES COLLEGES
- * **Service** :
- * **Secteur ou Etablissement** : COLLEGE
- * **Contact : Correspondant RH** – n° de tel : n° de poste :

PRESENTATION DES MISSIONS PRINCIPALES DE LA DIRECTION, et/ou L'ETABLISSEMENT et/ou DU SERVICE :

La Direction est en charge de la mise en oeuvre des politiques publiques départementales en direction de l'éducation et des collèges. Cette action s'inscrit dans deux registres complémentaires : la mise en place des moyens nécessaires financiers et humains participant au bon fonctionnement des établissements scolaires et la déclinaison du projet éducatif départemental pour la réussite de tous. Elle s'inscrit en partenariat avec les collèges, l'Inspection académique et les services départementaux oeuvrant en direction des collèges.

LA MISSION DU POSTE

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et déléguée du gestionnaire le responsable d'unité centrale de production est en charge de la gestion de l'UCP. Il est responsable du pilotage des processus d'organisation, de fabrication, de transport et de celui de l'équipe de restauration.

Il contribue à la continuité du service public, et peut à ce titre, de façon ponctuelle, remplacer les autres membres de l'équipe pour l'exercice des missions relevant de la compétence du Département. L'agent membre de la communauté éducative des collèges joue un rôle éducatif auprès des collégiens dans ses rapports quotidiens notamment au travers de l'exercice de ses mission

LA DESCRIPTION DU POSTE (le travail demandé)

Les fonctions :

- Gestion prévisionnelle de l'UCP
- Pilotage intégral des processus de production de l'UCP
- Animation de l'équipe de restauration

Les activités principales par fonction :

- Participer à la définition des besoins de l'UCP et des compétences associées en collaboration avec la direction du collège
- Assurer la gestion prévisionnelle de l'UCP en utilisant l'outil informatique (composition des menus, gestion des commandes, approvisionnements et stocks) selon le plan financier établi (évaluer les coûts denrées / respecter les objectifs définis par les fiches techniques de fabrication / s'adapter aux contraintes financières), avec le contrôle et la validation du gestionnaire et du service restauration
- Organiser le processus industrialisé de production en fonction des besoins et dans le respect de la réglementation

en matière d'hygiène (« paquet hygiène » - règlement CE N°178/2002 et CE N°853/2004) et des recommandations nutritionnelles (GEMR/CN selon types de convives)

- Commander des denrées alimentaires en fonction des taux de prises, prévoir les besoins de réapprovisionnement
- Maîtriser les objectifs de coûts de l'élaboration des menus à la distribution
- Superviser et contrôler le magasin et la bonne exécution des livraisons, suivre et contrôler les bons de livraison en les rapprochant des bons de commande en lien avec le magasinier
- Identifier et définir les besoins en matériels et équipements
- Programmer, établir les plannings de production et superviser les activités des agents en fonction des contraintes de l'UCP
- Elaborer ou participer à l'élaboration des fiches de poste, favoriser l'intégration des agents et leur formation aux processus de l'UCP
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires (propositions de réajustement ou nouvelles fiches techniques)
- Elaborer de nouvelles recettes
- Concevoir des menus
- Sélectionner les produits et élaborer le plan alimentaire
- Respecter et faire respecter les règles et les normes d'hygiène « HACCP » et d'équilibre alimentaire
- Faire appliquer les normes de sécurité en vigueur et les mesures à prendre en cas d'accident
- Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention
- Maîtriser les objectifs de coût de l'élaboration des menus à la distribution, suivre le budget de l'unité au regard des indicateurs établis
- Etre garant de la qualité de la prestation de l'UCP (qualitatif, quantitatif), développer une approche qualité auprès des unités livrées
- Assurer le suivi informatisé de la production
- Assurer la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire (dossier d'agrément)
- Veiller au respect des procédures de maintenance et d'entretien des installations, signaler les dysfonctionnements

Autres missions :

- Visiter régulièrement et soutenir les équipes des cuisines satellites
- Participer aux actions de sécurité : exercice incendie, PPMS (plan particulier de mise en sécurité)
- Prendre part aux réunions organisées par l'autorité fonctionnelle ou hiérarchique
- Participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire

Les relations fonctionnelles et partenariales :

Relations internes : élèves, personnels de l'établissement, représentants / intervenants du Conseil général

Relations externes : parents d'élèves, fournisseurs, établissements livrés, Prestataires intervenant au sein du collège

LES COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

Les savoirs nécessaires et utiles à la réalisation des activités :

- Maîtriser les techniques culinaires et utilisation des matériels, savoir respecter les délais dans la réalisation des préparations
- Maîtriser les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective (présentation et décoration des plats)
- Connaître les produits d'entretien et de nettoyage (microbiologie, plan de nettoyage et de désinfection)
- Maîtriser les recommandations nutritionnelles (GEMR/CN selon types de convives)
- Maîtriser les procédures HACCP (pour l'UCP et pour la liaison froide)
- Maîtriser les principes et normes d'hygiène générale et alimentaire (« paquet hygiène » - règlement CE N°178/2002 et CE N°853/2004)
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels et les mesures à prendre en cas d'accident
- Maîtriser la gestion prévisionnelle et les règles de gestion des stocks alimentaires
- Maîtriser les applications informatiques (Excel, Word, outils de gestion des stocks et des achats, Salamandre, Coriolis)
- Maîtriser les techniques et règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage
- Savoir gérer des plans alimentaires et les menus correspondants selon les aspects financiers établis (veille aux

- équilibres alimentaires et proposition d'amélioration de qualité, quantité, variété)
- Savoir adapter les menus à la saison et à la disponibilité des produits, propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des denrées et produits alimentaires
- Savoir diriger et animer une équipe d'UCP (assistant de production, équipe de production, chauffeur-livreur et magasinier) par projets et objectifs ; technique de résolution de conflits, outils de suivi d'activité, d'animation de réunions
- Savoir travailler en équipe et respecter / gérer les plannings
- Connaître l'organisation interne de l'établissement et son environnement institutionnel

LES QUALIFICATIONS REQUISES POUR LE POSTE

Elles sont justifiables

* **Certifications ou habilitations :**

(Diplôme ou titre ou certificat, obligatoires ou souhaitables pour exercer le métier; ils peuvent être obtenus par la voie de la VAE)

CAP ou BEP cuisine / Bac Pro

Formation HACCP

* **Expérience (s) requise (s) :**

Expérience significative en qualité de cuisinier

* **Permis de conduire** ☐ A ☒ B ☐ C ☐ D

LE DESCRIPTIF DU POSTE

* **Filière** : Technique **Catégorie(s)** : B ou C **Cadre d'emplois** : Cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement ou Cadre d'emplois des Contrôleurs des travaux

* **Lieu de travail** : Collège public du Val de Marne

* **Horaires de travail** : Cf. Directive du temps de travail

* **Positionnement hiérarchique** : rattachement au responsable de groupement DEC

* **Positionnement fonctionnel** : rattachement au principal /gestionnaire du collège

Obligations particulières sur ce poste :

En matière d'hygiène et sécurité : OUI

Travail le samedi : ponctuel

Travail les jours fériés : NON

Travail en équipe à horaires tournants : NON

Déplacements : OUI

Sujétions : NON

Travail en hauteur :

Milieu insalubre : NON

Astreintes (en référence à la délibération du) : NON

Si oui, Précisez : Hygiène en restauration collective

Travail le dimanche : NON

Travail de nuit : NON

Fréquence, précisez :

Précisez :

Précisez :

Autres obligations :

- Manipulation de charges lourdes potentiellement froides ou chaudes

- Port obligatoire de la tenue vestimentaire réglementaire en restauration (veste, pantalon, tablier, charlotte, chaussures de sécurité)

- Connaissance et respect du règlement intérieur de l'établissement

Moyens mis à la disposition de l'agent pour l'exercice de ses missions :

Véhicule de service en pool :

Logement : OUI

Pour nécessité absolue de service ☒

Pour utilité de service ☐

Prime d'habillement :
Dotation vestimentaire : Oui, fournie par le collège

Matériel informatique : OUI
Logiciels utilisés (WORD, EXCEL, CORIOLIS, etc.) :
Autres moyens :

Indemnités liées au poste (s'il y a lieu) :

N B I:

Collèges non classés	Collèges classés Réseau d'Education Prioritaire	Collèges classés Réseau d'Education Prioritaire renforcé
25 points	25 points	25 points
Indemnité d'exercice des missions : NON taux : % Prime d'encadrement : NON Régie d'avance/de recettes : NON Autres (préciser) :		

Avis du Directeur	Nom : Date :
Avis du Directeur Général Adjoint	Nom : Date :
Avis de la D.R.H.	Nom : Date :