

**Cadre réservé au CGF**

2024 - 424

## OFFRE D'EMPLOI

Nom de la collectivité : Mairie de PUNAAUIA

### **Emploi : 01 responsable de pôle Production (H/F)**

Catégorie :  A  B  C  D  
Niveau de diplôme **OBLIGATOIRE** :  Sans diplôme  DNB, BEP, CAP  BAC  BAC+3  
Spécialité :  Administrative  Technique  Sécurité civile  Sécurité publique  
Domaine : Restauration collective

Grade(s) : Tous grades

Date limite de dépôt des candidatures : **VENDREDI 04 OCTOBRE 2024 A 14H30**

Emploi à pourvoir à compter du : Novembre 2024 (date prévisionnelle)

Type de recrutement : permanent  temporaire  (durée du CDD en mois : ...)

Localisation : PUNARUU – SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE

Temps de travail : temps complet  temps non complet  (durée hebdomadaire : 39 heures)

Rémunération : Conditions statutaires de la Fonction publique communale

### **Missions principales :**

Rattaché au chef du service de la Restauration scolaire, le responsable du pôle « Production des repas » est le chef de cuisine. A ce titre, il organise et gère l'ensemble du processus de production des repas. Il supervise la préparation préliminaire et la production culinaire, coordonne la distribution des repas et veille à l'entretien et au nettoyage des locaux et des équipements du service. Il dirige et anime les équipes placées sous sa responsabilité.

Il collabore aussi bien avec les services communaux que les partenaires externes à la commune (représentants des établissements scolaires, fournisseurs, prestataires de services, administration, etc.) et veille à la bonne gestion des deniers publics.

En raison de la particularité de ce poste, le responsable du pôle Production des repas doit appliquer et faire appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Dans ce cadre, sans être une liste exhaustive de ses missions, il a pour rôle principal de :

#### **1. Superviser la préparation préliminaire et la production culinaire**

- Concevoir des menus respectant le plan alimentaire du service,
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas,
- Participer à l'achat des denrées alimentaires et à leur réception,
- Conduire la réalisation des plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations,
- Assurer le poste en zone réfrigérée,
- Assurer le poste de cuisson,
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires,

HÔTEL DE VILLE

BP 13001 – 98717 Punaauia – Polynésie française

Tél : (689) 40.86.56.56 — Fax : (689) 40.45.06.06 — Courriel : mairiepunaauia@mairiedepunaauia.pf — www.punaauia.pf

- Appliquer et faire appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels,
- Respecter les procédures de démarche qualité,
- Respecter les règles de sécurité des personnes et des biens,
- Anticiper les préparations du lendemain et à venir.

## **2. Coordonner la distribution des repas :**

- Participer au conditionnement et à l'allotissement des plats,
- Préparer les chariots de transports en vue des livraisons,
- Veiller au respect de la procédure de dispatch des repas par établissements (pesée, identification des bacs, report des données sur fiches, etc.),
- Garantir le respect des échéances de livraison des repas,
- Mettre à jour les données de suivi de livraison ou d'enlèvements du matériel et des repas.

## **3. Veiller à l'entretien et au nettoyage des locaux et des équipements du service :**

- Contrôler l'état général de propreté des locaux, des équipements et des matériels,
- Participer à l'entretien et au nettoyage des locaux, des équipements et du matériel,
- Ranger tous matériels, contenants et produits,
- Tenir l'inventaire des équipements et du matériel,
- Assurer le relevé des paramètres de contrôle sur les documents HACCP,
- Garantir le maintien des locaux et des matériels en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur,
- Veiller au tri et à l'évacuation des déchets courants,
- Alerter la hiérarchie sur les dysfonctionnements constatés et, éventuellement, proposer des axes d'amélioration.

## **4. Assurer l'optimisation du fonctionnement général du pôle « Production des repas »**

- Analyser les situations et les dysfonctionnements de l'activité du pôle et proposer des axes d'amélioration,
- Participer aux commissions et conseils municipaux en corrélation avec le service,
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire),
- Contribuer à la préparation du budget du service,
- Suivre l'exécution du budget alloué au pôle,
- Contribuer au rapport annuel,
- Elaborer et tenir à jour les tableaux de bord nécessaires au suivi de l'activité du pôle.

## **5. Manager, gérer et piloter les équipes**

- Encadrer une équipe et coordonner l'activité du pôle,
- Organiser et animer des réunions de travail ou d'information en lien avec l'activité du pôle,
- Assurer le bon fonctionnement du pôle en mettant en place un management adapté,
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation de travail et de formation,
- Participer à la définition des formations nécessaires à l'accompagnement professionnel et à la montée en compétence des agents du pôle,
- Planifier et organiser le travail des agents (répartition, affectation, coordination),
- Piloter, suivre et contrôler l'activité des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- S'assurer du respect strict des procédures notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En cas de besoin, il assiste le chef de service pour toutes questions liées au pôle.

### **Recrutement ouvert soit à :**

- Tout fonctionnaire communal de spécialité Technique et de grade Technicien/technicien principal
- Tout lauréat au concours B de la fonction publique communale de la spécialité Technique
- Tout fonctionnaire autre que communal de spécialité et de grade équivalent (en détachement),
- En l'absence de candidat précédemment cité, le recrutement est ouvert à toutes personnes répondant aux conditions statutaires – contrat à durée déterminée d'un (1) an.

### **Profil recherché :**

- Avoir un diplôme dans le domaine de la Restauration (baccalauréat professionnel Cuisine ou Restauration) est apprécié
- Avoir une expérience au minimum de (3) ans dans le métier Restauration/Production
- Connaître les techniques culinaires de base et les règles d'utilisation des matériels
- Connaître les règles et les procédures d'hygiène alimentaires
- Maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection
- Avoir le sens du service public
- Être disponible, rigoureux, réactif, organisé, autonome, discret
- Avoir le sens de la probité
- Respecter l'obligation de réserve
- Savoir adapter son discours à son interlocuteur
- Excellente capacité d'écoute et de réponse.

### **Le dossier de candidature doit être composé des pièces suivantes :**

- Lettre de motivation et CV,
- Acte de naissance de moins de 3 mois
- Copie d'une pièce d'identité (passeport ou carte d'identité en cours de validité),
- Copie du permis de conduire,
- Copie des diplômes et autres attestations,
- Attestation d'affiliation à la CPS (ce document est à retirer à la CPS. Il ne s'agit pas de la carte verte).
- Si vous êtes fonctionnaire :
  - o Copie des arrêtés de nomination dans le grade et avancement.

### **TOUT DOSSIER DE CANDIDATURE INCOMPLET SERA REFUSE**

**Pour tout renseignement, nom et coordonnées de l'agent en charge du recrutement :** Mme Kuramea PAQUIER, Tél : 40 86 56 82

Merci d'adresser votre dossier de candidature au secrétariat général de la commune à l'attention de Monsieur le Maire de la commune de PUNAAUIA ou par mail à l'adresse suivante : [rh@punaauia.pf](mailto:rh@punaauia.pf)