

Créée en janvier 2017, la **Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche (CCHLeM)** est composée de **40** communes, représentant près d'un 1/4 du département de la Haute-Vienne. Rejoindre la CCHLeM, c'est contribuer activement à façonner un territoire où les valeurs de solidarité, de respect et d'efficacité s'allient pour bâtir un avenir solide et prometteur.

RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Temps de travail : Temps complet

Date de prise de poste : à compter du 1^{er} novembre 2024

Date limite des candidatures : 11 septembre 2024

Type d'emploi : Emploi permanent sur les grades de technicien (catégorie B) ou d'agent de maîtrise (catégorie C)

Description du poste :

Sous la direction de la DGA du pôle service à la population, le ou la responsable de production culinaire planifie, gère et contrôle la production d'une unité centrale de fabrication et de 3 cuisines satellites (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin), participe à la démarche qualité et anime le PAT (Plan Alimentaire Territorial) en lien avec la Directrice Générale Adjointe et le chargé de mission.

Missions principales :

Gestion et pilotage de la production

- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration des menus avec des produits permettant de soutenir prioritairement les filières locales d'approvisionnement, pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation pour les personnels
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini, contrôler les approvisionnements, superviser la gestion du magasin et des stocks
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire

Participation à la démarche qualité

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution, en fonction des besoins et dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
- Participer à la rédaction des documents réglementaires, les suivre et les actualiser autant que de besoin

- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents placés sous sa responsabilité dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

Animation de la démarche PAT (Projet Alimentaire Territorial) sur l'intercommunalité

En lien avec la chargée de Mission du Projet Alimentaire Territorial et la DGA, l'agent sera chargé de :

- **Programmer et animer des ateliers de cuisine** au sein des établissements scolaires du territoire sur le temps scolaire.
- **Intervenir au sein des établissements scolaires dans le cadre de l'axe 3 du PAT « L'école en tant que vecteur des bonnes pratiques alimentaires ».**
- **Mettre en œuvre dans le secteur de la Petite enfance** les différents programmes de prévention et de sensibilisation aux bonnes pratiques alimentaires en direction des parents et des jeunes enfants.
- **Animer des ateliers cuisine au titre des activités péri et extrascolaires** en lien avec le service Jeunesse.

Description du profil :

SAVOIRS :

- Sensibilisation au développement durable, démarches et critères de qualité et de saisonnalité des produits, intégration des produits bio et/ou locaux
- Recommandations nutritionnelles du GEMRCN
- Allergies alimentaires
- Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
- Principes de gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires
- Veille technique et juridique sur les matériels et les techniques culinaires
- Permis B

SAVOIR-ETRE :

- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation
- Adaptabilité et disponibilité
- Force de proposition dans le fonctionnement de la structure
- Capacités managériales

Modalités de candidature :

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre curriculum-vitae à l'attention de Monsieur Le Président de la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche, **avant le 11 septembre 2024** à l'adresse suivante :

12 avenue Jean Jaurès – 87300 Bellac

ou par mail : hautlimousinenmarche@cchlem.fr

Pour plus de renseignements, veuillez contacter au 05.55.60.09.99 :

- Madame Carole BOURZAT – Directrice des ressources humaines ou
- Madame Ellen DECUIGNIERE – Directrice Générale Adjointe services à la population

