



La Ville de Robion (Vaucluse)

4837 habitants

Recrute au service restauration

Par voie de mutation de détachement ou contractuelle

Responsable cuisine centrale municipale (F/H)

Cadre d'emploi des techniciens territoriaux – Catégorie B

Poste à temps complet, de 35h hebdomadaire

Mission :

Sous la direction du Directeur Général des Services et en lien direct avec l'élu affecté au pôle restauration, le responsable de la cuisine centrale municipale est en charge du pilotage général et transversal de l'activité du service

Il contribue et propose une déclinaison opérationnelle des orientations stratégiques et priorités municipales en matière de restauration collective en liaison chaude et froide.

Il organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les différentes structures municipales (restaurations scolaires, ALSH, cérémonies, vœux du maire et au personnel ...).

Il met en œuvre les repas

Il décline une démarche de développement durable dans l'ensemble de l'activité du service notamment pour répondre aux enjeux de la loi Egalim et la loi Climat et Résilience.

La municipalité développe une action forte et volontariste dans l'approvisionnement en circuit-court et bio, de préservation de l'environnement.

Activités :

1) Préparer la mise en œuvre opérationnelle, réglementaire, humaine, financière, technique et administrative du service :

- Superviser et contrôler la production et la distribution, garantir la qualité et la sécurité alimentaire dans une démarche éco responsable

- Gestion de production et qualité nutritionnelle

- Organiser la production, la livraison et la distribution des repas en liaison chaude et en liaison froide :

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires

Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire ...

Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations

Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance

Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées

- Élaborer les menus et les fiches techniques en conformité avec les spécificités diététiques et les exigences de la loi Egalim et s'assurer du cycle des menus

- Gérer des approvisionnements des produits et denrées

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité

- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration

- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur

- Réaliser des prestations liées aux manifestations, festivités et cérémonies de la commune

- Être le garant du respect des normes sanitaires et des réglementations en vigueur.

- Mener une démarche éco-responsable dans l'ensemble de l'activité du service

- Garantir une gestion limitant le gaspillage alimentaire

- Favoriser la réduction et le tri des déchets et l'utilisation de matériels conformes aux règles sanitaires

- Négocier avec les prestataires, intégrer les produits de proximité issus de l'agriculture biologique, soutenir les filières locales d'approvisionnement

- Maîtriser les consommations d'eau et d'énergie

2) Encadrer et coordonner l'activité en veillant à la bonne organisation technique, administrative du service :

*** Gestion des ressources humaines :**

- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et adapter les moyens humains, gestion des plannings, suivi des avantages en nature

- Assurer l'encadrement des agents : animer les équipes dans un souci permanent de faire évoluer techniquement et qualitativement les prestations délivrées

- Assurer une bonne communication et la coopération au sein du service, dans une logique fédératrice

- Veiller à l'application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, gérer les EPI

***Gestion administrative**

- Assurer la gestion courante du restaurant (mettre en forme et diffusion des menus,

*** Gestion budgétaire et comptable :**

- Etablir et suivre le budget de fonctionnement et d'investissements, en prenant en compte la maîtrise des coûts alimentaires et les contraintes budgétaires.

Assurer la mise en œuvre des bons de commande et des factures

- Superviser les opérations comptables et les inventaires/stocks (entrées/sorties) des matériels et produits
- Effectuer les analyses financières par la tenue de tableaux de bords (indicateurs de suivi et de gestion tels que le prix de revient journalier, estimer annuellement le coût d'un repas...)

*** Programmation et gestion des équipements :**

- Piloter un programme de gestion et d'approvisionnement et d'entretien de la cuisine centrale et des équipements

- Organiser et coordonner les opérations de maintenance en lien avec la Direction des Services Techniques

- Optimiser la gestion des stocks (coûts/ruptures)

Profils recherchés :

Expérience d'encadrement confirmée en restauration collective

CAP/BEP Cuisinier

Démarche HACCP

Normes GEMRCN

Maîtrise de la réglementation du secteur agro-alimentaire

Avoir un intérêt aux enjeux de transition écologique appliqués à la restauration

Capacité de gestion des imprévus

Règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire (DLC, DDM, traçabilité des produits, conditions de livraisons et de stockage...)

Technique de gestion des stocks

Technique de production et culinaires

Savoir travailler en équipe

Autonome et réactif

Anticipation

Qualités managériales Aptitudes relationnelles

Etre efficace et consciencieux

Sens de l'organisation, rigueur, prévoyance, ponctualité

Orientation et priorité des élus et décideurs

Travail en équipe et transversal

Etre force de proposition auprès de sa Direction

Savoir encadrer une équipe - Communication

Maîtrise budgétaire

Rémunération et avantages :

Travail du lundi au vendredi 1607h annuel

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire

Participation Santé ou Prévoyance et adhésion au CNAS

Merci d'adresser votre lettre de motivation accompagnée de votre CV avec photo à l'attention de Monsieur le Maire :

avant le vendredi 31 octobre 2025

par courrier à **Mairie de Robion - BP 2 - 84440 ROBION**

ou par mail à **grh@mairie-robion.fr**