

# CHEF DE CUISINE

Offre n° 0013250226000552

Publiée le 26/02/2025



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE BERRE L'ETANG

**Lieu de travail :** Place Jean Moulin, Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône)

**Poste à pourvoir le :** 01/04/2025

**Date limite de candidature :** 27/02/2025

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

**Motif de vacance du poste**

Poste créé suite à un nouveau besoin

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

**Métier(s) :** [Responsable de production culinaire](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

**Temps de travail :** Temps complet

**Management :** Non

**Expérience souhaitée :** Confirmé

**Descriptif de l'emploi :**

Dans une cuisine collective, le Chef de cuisine supervise la production culinaire tout en y participant activement, par l'animation d'une équipe de cuisine et l'organisation de la fabrication, dans le respect des normes réglementaires afin de garantir la satisfaction du client et des attendus qualitatifs de la collectivité.

Il est le garant de la mise en place et du respect du Plan de Maitrise Sanitaire dans la cuisine.

**Missions / conditions d'exercice :**

Missions permanentes :

Production culinaire

- Supervise l'ensemble de la production culinaire tout en y participant
- Encadre directement le personnel de production et de plonge
- Organise la production quotidienne, répartit l'activité préparations froides, chaudes et pâtisserie
- Contrôle qualitativement et quantitativement la marchandise à traiter et signale, le cas échéant, les anomalies

- Vérifie que les procédures sont bien respectées (respect des fiches techniques, respect des normes d'hygiène et de sécurité, etc.)
- Traite les opérations de cuisson en fonction de la chronologie du planning de production établie dans le respect des conditions d'hygiène et de traçabilité et enregistre et fait enregistrer les opérations
- Apporte son expertise et veille au rendu organoleptique des préparations
- Propose de nouvelles fiches techniques ou modes opératoires en fonction des retours de satisfaction des convives.
- Participe à la création des menus et aux commissions de restauration

#### Suivi qualité :

- Vérifie la production, la qualité de la prestation quotidienne
- Effectue et/ou fait effectuer les prélèvements pour les plats témoins en relation avec le chargé de missions nutrition, hygiène et qualité
- Met en place des plans d'actions correctives suite aux audits hygiène et/ou qualité (sous la responsabilité du chargé de missions nutrition, hygiène et qualité)
- Contrôle le matériel de la cuisine et informe le chef de service en cas de dysfonctionnement et de nécessité de maintenance et/ou de réparation
- Tient à jour les plannings de nettoyage périodique et contrôle les enregistrements des plans de nettoyage quotidiennement dans la zone chaude

#### Management d'équipe :

- Répartit les tâches, planifie et coordonne les activités du personnel en cuisine
- Veille à la bonne exécution de la production culinaire
- Gère et anticipe les besoins en personnel en fonction de l'activité et des absences
- Délègue et contrôle les tâches en vue de transmettre son savoir-faire, développe les compétences de ses collaborateurs

#### Missions spécifiques :

En cas de besoin, l'agent peut être amené à réaliser une prestation annexe sur son temps de travail à la demande de son supérieur hiérarchique (plonge, participation au conditionnement des repas, préparations froides, préparation de dotations, ...) sur la Cuisine centrale ou sur l'office alimentaire d'un satellite livré

Participe aux repas des usagers annuels organisés par la Mairie (3 à 4 fois par an)

#### **Profils recherchés :**

##### Compétences/Formations requises

- Avoir une bonne communication orale et écrite
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer les processus du PMS.
- Leadership et capacité à encadrer une équipe
- Organisation et rigueur
- Créativité et capacité d'adaptation
- Faire monter en compétence ses collaborateurs
- Excellente maîtrise des techniques culinaires

- Connaissances des manutentions, gestes et postures
- Maîtrise de la gestion des conflits

#### Sécurité

- Est responsable de sa propre sécurité et de celle de ceux qui l'entoure
- Prend connaissance de l'analyse de risques de ses activités dans le Document Unique
- Est responsable de l'entretien et du bon état de ses EPI (équipements individuels de protection), sollicite le directeur de la restauration collective en cas de nécessité de remplacement
- Applique les consignes de sécurité qui lui ont été transmises
- Participe aux analyses d'accidents dans lesquels il est impliqué (victime, témoin)
- Remonte à ses supérieurs hiérarchiques tout manquement en matière de sécurité ainsi que tout accident, presque accident ou situation dangereuse dont il a connaissance

#### Risques professionnels

- Manutention importante
- Mouvements répétitifs

#### Qualités requises

- Réactivité
- Adaptabilité aux situations nouvelles
- Ponctualité
- Esprit d'équipe
- Capacité d'organisation
- Capacité d'initiatives, d'autonomie
- Savoir gérer les priorités
- Prendre des initiatives
- Sens du service public
- Leadership

## Contact et modalités de candidature

**Contact :** 0442749300

#### **Informations complémentaires :**

Merci d'envoyer votre candidature à [recrutement@berreletang.fr](mailto:recrutement@berreletang.fr) à l'attention de Monsieur le Maire

**Adresse de l'employeur :** COMMUNE DE BERRE L'ETANG

>Place Jean Moulin

13138 BERRE L'ETANG

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.