

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute un(e) :

Responsable de la restauration collective des deux cuisines centrales (H/F)

- ▶ Par voie contractuelle si aucun titulaire recruté
- ▶ Catégorie A

PRÉSENTATION

Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes et compte 31 541 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé sur l'Écosite d'Eurre.

La Communauté de communes a créé un service mutualisé de confection et de livraison de repas dans les écoles pour les enfants de la petite section au CM2 : à savoir une unité de production d'une capacité 900 repas jour. Cette cuisine centrale est située à l'écosite de Eurre, elle a récemment commencé à fournir les repas, depuis le 6 novembre 2023. Une autre cuisine centrale fonctionne depuis trois ans, elle est située à Livron sur Drôme, elle produit 80 repas/jour à l'attention des enfants accueillis en crèches.

Ce service de confection et livraison a pour valeur un approvisionnement à 80% en produits locaux et frais, des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne, une cuisine faite maison

LE POSTE

EFFETS/RESULTATS ATTENDUS :

- ▶ Offrir un service de grande qualité aux enfants et convives (alimentation durable, responsable et de qualité).
- ▶ Sécuriser les communes sur la fourniture des repas en veillant sans cesse à être à l'écoute de leurs besoins.
- ▶ Veiller à conserver l'exemplarité du service et son caractère innovant.

- ▶ Mettre en œuvre les orientations stratégiques fixées par la Communauté de communes en matière de restauration collective pour un repas sain, simple et savoureux.

OBJECTIFS :

Organiser, coordonner, mettre en œuvre tous les moyens permettant la production et la distribution livraison des repas dans le respect des orientations stratégiques, réglementaires et d'hygiène.

MISSIONS :

Créer le service de restauration collective qui sera directement placé sous la responsabilité de la Directrice Générale Adjointe des services à la population en intégrant ces deux cuisines centrales

La cuisine centrale de Livron est aujourd'hui rattachée à la petite enfance

La cuisine centrale d'Eurre est aujourd'hui directement rattachée à la DGA des services à la population

Piloter ce service à créer composé de deux équipements :

- ▶ En transversalité avec la direction de la petite enfance pour la cuisine Pignal,
- ▶ Anticiper les conditions permettant de confectionner et livrer des repas petite enfance supplémentaires du fait de la création de nouvelles structures petites enfances à compter de septembre 2025 au plus tôt,
- ▶ Mettre en place un fonctionnement optimisé entre les 2 équipements depuis la production jusqu'à la livraison.

Organiser et piloter le développement des projets liés à la cuisine centrale :

- ▶ Identifier les capacités des équipements à absorber de nouvelles potentialités et le rythme adéquat pour les intégrer,
- ▶ Echanger avec les nouvelles structures intéressées sur les conditions d'une collaboration,
- ▶ Etablir les liens nécessaires avec les directions et services concernés de la CCVD à cet effet.

Animer les groupes de travail et assurer les liens nécessaires au bon fonctionnement des cuisines centrales :

- ▶ Animer les comités de suivi avec les communes et les commissions menus avec les structures petite-enfance,
- ▶ Assurer un lien rapproché avec le service Agriculture et le programme « ça bouge dans ma cantine » (approvisionnement local et bio, formation des agents, actions pédagogiques,)
- ▶ Représenter la Communauté de communes dans l'ensemble des réseaux,

- ▶ Etre le lien direct des cuisines satellites et des structures adhérentes au service mutualisé

Veiller à la qualité des repas proposés et aux engagements de répartition en produits bio et locaux dans les menus :

- ▶ En s'appuyant sur le service agriculture, garant de l'approvisionnement en produits bio et locaux,
- ▶ En lien avec les chefs cuisiniers de chaque équipement, s'assurer de la cohérence des menus avec le plan alimentaire, la réglementation nutritionnelle, la loi EGALIM et climat.
- ▶ Rendre compte en transparence de la part de produits bio, locaux, et de leur traçabilité,
- ▶ Mettre en place des actions correctives et préventives le cas échéant

Gérer et manager les ressources humaines :

- ▶ Encadrement et supervision direct des deux chefs d'équipes des cuisines respectives de Pignal et Eurre, composées au total de 9 agents (les deux chefs-cuisiniers en supervision direct, 3 cuisiniers, 3 livreurs et 1 assistante administrative),
- ▶ Programmer l'activité des agents en liaison le cas échéant avec les autres responsables d'équipes
- ▶ Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents et en lien étroit avec les responsables d'équipes
- ▶ Expliquer les consignes et veiller à leur application

Impulser et piloter les projets nécessaires au bon fonctionnement du service :

- ▶ Mise en place des structures des projets (méthodes, outils de pilotage, indicateurs),
- ▶ Supervision fonctionnelle et coordination des différents intervenants sur le projet,
- ▶ Mise en place de tableau de bord, analyses quantitatives et qualitatives

Gérer administrativement, logistiquement et budgétairement le service :

- ▶ Prépare et suit le budget du service,
- ▶ Met en place, en lien avec le service finance, une comptabilité analytique permettant d'accéder à des données précises,
- ▶ Avec les équipes, assure périodiquement l'état technique des matériels et des équipements,
- ▶ Rédige tous les actes administratifs nécessaires au bon fonctionnement du service (délibérations, notes...).

Garantir les normes d'hygiène :

- ▶ Veille à la bonne application du plan de maîtrise sanitaire dans les cuisines centrales en lien avec les chefs cuisiniers et le bureau d'étude qui accompagne la CCVD sur le PMS
- ▶ Garant du lien entre la Communauté de communes et la Direction départementale de la protection des populations,
- ▶ Informe et conseille les cuisines satellites sur leurs obligations en terme de sécurité sanitaire.

PROFIL & COMPÉTENCES

- ▶ Le candidat devra s'inscrire dans ce projet innovant et veiller à ne pas calquer un modèle existant.
- ▶ Expérimenté dans le secteur de la restauration, voire dans un poste similaire de responsabilité et gestion de cuisines centrales et de création d'un nouveau service de restauration collective composé des deux cuisines centrales,
- ▶ Capacité avérée à encadrer des équipes, à analyser et mesurer les enjeux, d'anticipation, de planification et d'organisation
- ▶ Connaissance des enjeux et évolution du cadre réglementaire de la restauration collective, des politiques environnementales appliquées à la restauration collective/cuisine, recommandations et obligations nutritionnelles
- ▶ Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, de l'HACCP, du PMS, de l'équilibre nutritionnel,
- ▶ Faire preuve de réactivité, d'adaptabilité et de disponibilité (rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution),
- ▶ Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires/Supervision des achats de produits et matériels,
- ▶ Très bonne connaissance de la gestion budgétaire et de l'analytique comptable et de l'analyse des coûts
- ▶ Maîtriser la conduite de projet et Etre force de proposition et de conseil,
- ▶ Avoir de réelles qualités relationnelles (dialogue, concertation, médiation, négociation) et rédactionnelles de synthèse
- ▶ Autonome, Rigoureux, avec un sens de l'organisation avéré, vous savez rendre compte et alerter
- ▶ Maîtriser les bases de l'outil informatique, des indicateurs de gestion et des tableaux de bord et d'évaluation
- ▶ Une connaissance du fonctionnement des collectivités locales est bienvenue.

CADRE DE TRAVAIL

Poste à **temps non-complet (28 heures hebdomadaires)**, basé à **EURRE** et nécessitant des déplacements locaux réguliers (véhicules de service ou personnel),

Positionnement hiérarchique : sous l'autorité de la DGA en charge des services à la population

Conditions matérielles : remboursement des trajets professionnels effectués avec le véhicule personnel (tarif fixé par arrêté ministériel), RIFSEEP (CIA et IFSE), participation mutuelle santé, chèques déjeuners, Comité National d'Actions Sociales – CNAS/Unadere (prestations garde d'enfants, rentrée scolaire, chèques vacances, chèques ciné, prêts, etc.)

POUR CANDIDATER

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) au plus tard le 07/07/2024 :

- par courrier à : Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE
- par mail à : candidatures@val-de-drome.com

Poste à pourvoir au plus tôt.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter :

Rezika Merabet, Directrice Générale Adjointe des services à la population, rmerabet@val-de-drome.com