

**La Ville de TOURCOING recrute un Responsable de Production au sein de la  
Cuisine Centrale  
à la Direction de la Restauration**

**MISSIONS :**

Rattaché au directeur de la Restauration, vous aurez pour missions principales :

Le management / encadrement de l'unité (15 agents) :

- Organiser l'activité de production en fonction des compétences des individus ;
- Manager l'unité, les responsables de zone et les agents ;
- Assurer la continuité de service en fonction des périodes et des pics d'activité ;
- Assurer le développement individuel de chaque membre de l'équipe ainsi que l'esprit d'équipe ;
- Gérer les conflits et les tensions au sein de l'équipe.

La gestion et le pilotage de la production des repas :

- Organiser les plannings de production pour optimiser le fonctionnement de l'outil ;
- S'assurer de la bonne utilisation des marchandises pour la confection des repas ;
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail ;
- Contribuer à la validation des menus établis par la diététicienne avant proposition en commission intercommunale.
- Gérer l'activité de multi-production de repas ;
- Garantir du respect des délais de fabrication des repas (+/- 6900 repas jour en période scolaire).

La participation à la démarche qualité :

- Participer à la sélection des produits ;
- Elaborer des nouvelles recettes ;
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service ;
- Participer à la mise en œuvre de projets de service.

De faire respecter les règles :

- Appliquer et faire appliquer les procédures établies dans le cadre de l'agrément Européen ;
- Garantir le respect des Plans de Nettoyage et Désinfection des locaux et contrôler leur bonne exécution ;
- Etre vigilant(e) sous peine de risque pénal en cas de faute professionnelle dans les cas de Toxi Infection Alimentaire Collective générant l'intervention des services officiels (DDPP, DDASS) ou de non-respect des règles afférentes à l'activité ;
- Veiller au bon état d'entretien du matériel de production et contacter, si besoin, l'unité de maintenance (techniques de conservation, protection des denrées) ;
- Contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (ports de gants, coiffe, blouse, lavage des mains,...) ;
- Assurer la communication et formation à l'hygiène et la sécurité ;
- Identifier les comportements à risque, relever toutes anomalies et alerter le cas échéant.

**PROFIL :**

- Vous avez une bonne connaissance de la ville et de l'organisation municipale ;
- Vous maîtrisez les techniques d'encadrement (techniques d'animation d'équipe, de réunion, gestion de conflit,...) ;
- Vous connaissez les principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires ;
- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Vous maîtrisez l'outil informatique (logiciels de bureautique et logiciel métier « Salamandre » et Colos (gestion des impressions sur film) ;
- Vous savez faire preuve d'initiative, de réactivité et de disponibilité ;
- Vous savez gérer les urgences et respecter les délais ;
- Vous êtes organisé(e), autonome, rigoureux(se) et méthodique ;
- Vous appréciez le travail en équipe et en transversalité ;
- Vous savez faire preuve de discrétion professionnelle.

**Contraintes du poste :**

- Amplitude horaire : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 06h30 – 14h30 / mercredi de 07h00 – 12h00  
Ces horaires peuvent varier en fonction des contraintes du service
- Ambiance climatique, thermique et humidité : température et degré d'humidité des locaux
- Ambiance sonore : équipements ;
- Contraintes posturales et articulaires ;
- Chute de plain-pied ;
- Exposition à des produits chimiques dangereux : produits d'entretien.

Les candidatures et curriculum vitae détaillés sont à faire parvenir à la Direction des Ressources Humaines – 9 rue de l'Industrie – 59 208 TOURCOING Cedex

**DATE BUTOIR DE RECEPTION : 15 JUIN 2017**



**Tourcoing**  
La Créative