

Avec près de 100 000 habitants, Tourcoing se distingue par son dynamisme démographique et économique, ses nombreux projets urbains, ses événements de proximité, ainsi que par la richesse de ses équipements culturels, sportifs et associatifs.

Rejoignez nos équipes dynamiques et engagées, et contribuez activement au développement d'une ville en pleine transformation !

Vous avez toute votre place au sein de cette direction si vous souhaitez prendre part à un projet collectif porteur de sens.

MISSIONS

Le/la gérant/e de cuisine assure l'entretien de la cuisine, la gestion des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective et l'encadrement de l'équipe, vous serez chargé/e de :

- **La gestion et le pilotage du service des repas pour ce qui concerne :**
 - Réceptionner les marchandises et les repas ;
 - Gérer les stocks et contrôler les denrées (conservation des étiquettes jusqu'à la préparation finale) ;
 - Effectuer les relevés des températures des chambres froides ;
 - Préparer et distribuer les repas (service à table), en veillant à la qualité du service et au respect des règles d'hygiène et sécurité ;
 - Nettoyer systématiquement les plans de travail, lavage de la vaisselle, chambres froides, réserves, sols de l'ensemble de la cuisine ;
 - Nettoyer minutieusement les éléments de cuisson, les éviers et carrelages muraux lavage de la vaisselle ;
 - Nettoyer les poubelles et remplacer les sacs poubelle ;
 - Rincer et ranger le matériel de lavage ;
 - Gérer rigoureusement les ressources (financières, humaines et matérielles) ;
 - Assurer le service dans le respect et la spécificité de chaque convive.
- **Le contrôle de l'état de propreté des locaux :**
 - Mettre en place et en œuvre un plan de nettoyage et désinfection (locaux, plans de travail, chambres froides et réserves) ;
 - Assurer l'entretien courant, le rangement du matériel utilisé, le tri et l'évacuation des déchets courants ;
 - Veiller au bon état d'entretien du matériel et contacter, si besoin, l'unité de maintenance (techniques de conservation et protection des denrées) ;
 - Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés par les résidents ou le personnel du CCAS.

- **Le management/encadrement de l'équipe (effectifs rattachés hiérarchiquement entre 5 et 14 agents):**
 - Assurer la gestion courante des activités dans le respect des plannings et de la qualité attendue ;
 - Assurer l'évaluation des actions des agents ;
 - Contrôler l'application des réglementations ;
 - Assurer le contrôle quotidien du respect des règles de sécurité et d'hygiène des agents et des usagers (méthode HACCP, etc...) ;
 - Rendre compte par des points réguliers de la situation et des problématiques rencontrés auprès de la hiérarchie.
- **La participation à la démarche qualité :**
 - Réaliser des demandes d'approvisionnement via le logiciel « Fusion » ;
 - Etablir les entrées en stock des marchandises réceptionnées ;
 - Etablir des plannings de production pour l'équipe afin d'assurer le bon fonctionnement ;
 - Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service ;
 - Faire appliquer les procédures et consignes liées à la sécurité alimentaire et l'hygiène ;
 - Etre à l'écoute des partenaires et des résidents en matière de qualité des services et des repas et d'assurer le relais auprès de la direction.

CONTEXTE PARTICULIER

- Travail au sein d'un EHPA/EHPAD ;
- Rythme soutenu lors du moment des repas ;
- Application de la méthode HACCP et du PMS (plan maîtrise sanitaire) ;
- Amplitude horaire : du lundi au vendredi de : 7h00 à 20h45 en EHPAD - 7h30 à 15h00 en EHPA – 7h00 à 15h00 au Restaurant Municipal ;
- Travail les week-ends et jours fériés ;
- Ecart de température : - 18° à 20°.
- Port de charges +/- 20 kilos ;
- Station debout prolongée ;
- Changements d'équipe et de rythme de travail régulier ;
- Port de l'EPI : pantalon veste, gants, coiffe, mocassins.

PROFIL

- Vous êtes titulaire de la fonction publique territoriale et/ou possédez une expérience dans un poste similaire ;
- Vous connaissez le fonctionnement des collectivités ;
- Vous maîtrisez la réglementation et les recommandations en matière d'hygiène alimentaire (française et européenne) et la méthode type HACCP ;
- Vous maîtrisez différents logiciels notamment Word, Excel et Fusion ;
- Vous êtes organisé/e, disponible et réactif/ve notamment face aux imprévus ;
- Vous êtes doté/e d'un sens des responsabilités, de compétences managériales et d'une aisance relationnelle qui favorisent le travail en équipe ;
- Vous savez faire preuve d'initiatives en cas de dysfonctionnements ;
- Vous savez organiser le travail et hiérarchiser les tâches dans une dynamique collective ;
- Vous savez être force de propositions et par votre action, vous contribuez à l'amélioration continue de la qualité de service et des méthodes de travail ;
- Vous êtes disponible, à l'écoute des divers interlocuteurs et participez activement à la circulation de l'information au sein du service et de votre direction.



POURQUOI REJOINDRE LA VILLE DE TOURCOING ?

- Une ville attractive et dynamique en pleine mutation
 - Excellente accessibilité : métro, tram, bus
 - Organisation du travail sur 37h ou 38h
 - Réductions auprès de commerçants partenaires
 - Accès au comité d'œuvres sociales : loisirs, aides financières, sorties
 - Gratuité d'accès aux médiathèques et ludothèques de la Ville
- Et bien plus encore !

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser à Madame le Maire et à faire parvenir à :
Ville de Tourcoing - Direction des Ressources Humaines - 9 rue de l'Industrie - 59 200 TOURCOING.

Ou à déposer directement en ligne sur : www.tourcoing.fr/tourcoing-recrute

Date limite de candidature : 04/09/2026

Les données à caractère personnel recueillies lors des candidatures seront enregistrées dans un fichier informatisé par la Ville de Tourcoing dans le but de garantir le bon déroulé et suivi du processus de recrutement. Ces données seront conservées pendant toute la durée du processus de recrutement. A l'issue du processus de recrutement, si une candidature est retenue, les données correspondantes seront conservées dans le dossier de l'agent recruté pendant tout le temps qu'il ou elle sera en activité dans la Collectivité. Si une candidature n'est pas retenue, sauf opposition écrite du candidat ou de la candidate, ses données seront conservées par la Collectivité pendant deux ans maximum. Pendant cette période, ses données pourront être transférées vers un service différent auquel il ou elle a candidaté (toujours au sein de la Collectivité). A l'issue des deux ans, les données seront supprimées. Conformément aux lois Informatique & Liberté et au Règlement Général sur la Protection des Données du 25 mai 2018, un(e) candidat(e) peut exercer à tout moment ses droits d'accès aux données, de rectification, de suppression ou d'opposition aux traitements mentionnés ci-dessus. Il ou elle pourra exercer ces droits en contactant la Direction des Ressources Humaines de la Ville de Tourcoing (drh_recrutement@ville-tourcoing.fr). En cas de difficulté pour exercer ces droits, le candidat ou la candidate a la possibilité d'interpeller le Délégué à la Protection des Données de la Ville de Tourcoing (dpo@ville-tourcoing.fr)



Tourcoing