



VILLE DE
LORIENT

ASSISTANTE / ASSISTANT DE PRODUCTION

Pôle Education et Vie de la Cité / DEER / Service Restauration

Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléto

<p>Cadre statutaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Agents de maîtrise territoriaux 	<p>Cotation RIFSEEP</p> <p>C1</p>	<p>Temps de travail</p> <p>Temps complet Régime de 36H30</p>
<p>Situation fonctionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement 	<p>Cheffe / chef de production Encadrement d'une équipe de 6 à 7 agents</p>	
<p>Relations fonctionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Echanges avec le chef de production et les deux autres agents de maîtrise, assistants de production Echanges permanents avec les agents de son équipe</p>	
<p>Mission principale</p>	<p>Le service Restauration de la ville de Lorient produit environ 4 200 repas par jour pour le compte de différentes structures et établissements internes et externes.</p> <p>La cuisine centrale assure en liaison froide la fabrication de préparations culinaires chaudes et froides dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des règles d'hygiène applicables à la restauration collective, - Du planning de fabrication, - Et des consignes de travail. <p>Dans ce cadre vous contrôlez le travail des agents polyvalents de production en alternance sur le chaud et le froid.</p>	
<p>Activités du poste</p>	<p>Gestion des productions culinaires Participer à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la préparation des productions culinaires chaudes ou froides (roulement tous les mois) - la création et au test de nouvelles recettes - l'élaboration des fiches techniques pour transmettre les saisies sur tableur - des réunions de service à la demande du chef de production ou de la responsable du service - des manifestations externes organisées par le service, à la demande de la Ville <p>Management de l'équipe et pilotage de l'activité Superviser, piloter et contrôler les activités des agents de votre équipe Prévenir et réguler les conflits Faire appliquer les règles de sécurité et promouvoir la qualité de vie au travail Rendre compte à la hiérarchie des problèmes que vous pourriez rencontrer, techniques ou management</p> <p>Suivi des commandes Assurer le suivi des commandes en utilisant un logiciel de commandes (Easily notamment).</p> <p>Dans un souci de continuité du service public, vous pouvez être amené à effectuer ponctuellement d'autres tâches comme le conditionnement des préparations et l'entretien du matériel, ou toutes autres activités rendues nécessaires pour les besoins du service.</p>	
<p>Compétences requises</p>	<p>Formation initiale en restauration Connaissance des règles d'hygiène et sécurité Capacité à l'organisation et la répartition des tâches Esprit d'équipe Sens de l'organisation et de l'efficacité Souci du service rendu à l'utilisateur – Sens du service public</p>	
<p>Observations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Congés annuels pendant les vacances scolaires • Travail en journée continue • Intégration à l'équipe d'astreinte d'exploitation technique du froid • Ce poste est assorti de <u>la NBI</u> sous réserve de l'encadrement de proximité d'une équipe à vocation technique d'au moins cinq agents. 	