Résultat suivant (2/24)

Responsable d'exploitation de la cuisine centrale

Offre n° O066250617001827
Publiée le 18/08/2025

Synthèse de l'offre

Employeur	MAIRIE D'ARGELES SUR MER
Lieu de travail	Allée Ferdinand Buisson, Argelès-sur-Mer (Pyrénées-Orientales)
Poste à pourvoir le	01/01/2026
Date limite de candidature	30/09/2025
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 > Gestion de la restauration collective	**Grade(s) recherché(s)**	Attaché Ingénieur Rédacteur Technicien
Métier(s)	→ Directeur ou directrice de la restauration collective		
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	**Télétravail**	Non
Management	Oui	**Experience souhaitée**	Confirmé
Rémunération indicative	Selon profil		

Descriptif de l'emploi

La Ville d'Argelès-sur-Mer, située au sud du département des Pyrénées Orientales, au sein de la communauté de communes Albères Côte Vermeille Illibéris, cherche son ou sa futur.e responsable d'exploitation pour sa cuisine centrale en construction. Cette commune compte 10 800 habitants. Il y a notamment 5 écoles (3 maternelles et 2 élémentaires) et un foyer du 3ème âge dont la gestion des repas est assurée par la Ville.

L'équipe municipale a inscrit sa volonté de structurer sa politique agricole et alimentaire dans son projet de mandat avec l'ambition forte de maîtriser et qualifier la trajectoire locale « du champ à l'assiette ». L'ouverture d'une cuisine centrale et le réaménagement des cantines de la collectivité en sont des actions fortes et concrètes.
Ce travail autour de la restauration collective de la commune a pour objectif de répondre à l'ambition politique de favoriser un approvisionnement bio et local, engager une transition vers une alimentation saine et durable, d'assurer une qualité nutritionnelle des repas et de permettre aux convives de manger dans de bonnes conditions. Plus concrètement, en plus de devoir respecter les exigences de la loi Egalim, la cuisine centrale devra obtenir le label Ecocert de niveau 3 dans les prochaines années. Ces objectifs impliquent de travailler en grande partie avec des produits bruts, locaux et sous SIQO.
Un travail de sourcing local a déjà été initié par les services de la Ville et devra aboutir sur des partenariats avec les producteurs locaux. Les denrées qu'il ne sera pas possible d'obtenir en direct avec les producteurs, pourront être commandées sur des plateformes d'achat comme « Le local » au niveau du Département et « GIP Occit 'alim » au niveau de la Région.

La municipalité souhaite également mettre en place une politique de solidarité sur la tarification des repas afin qu'un maximum d'enfants puissent bénéficier, au moins lors des jours de cantine, d'un repas équilibré et de qualité.
La cuisine centrale, équipée notamment d'une légumerie, ouvrira ces portes en janvier 2027 et préparera environ 750 repas pour les 5 écoles d'Argelès (3 maternelles et 2 élémentaires) et environ 100 repas pour le foyer du 3ème âge. Le ou la responsable d'exploitation participera à la création et la structuration de son équipe et équipera les locaux entièrement neufs en fonction de ces besoins. L'équipe au sein de la cuisine centrale assurera la préparation, le conditionnement en bacs inox, l'allotissement et la livraison des repas en liaison froide aux satellites.

Le ou la responsable d'exploitation dernier sera amené(e) à :
Garantir le bon fonctionnement de la cuisine centrale produisant les repas pour les écoles et le foyer du 3ème âge et s'assurer de l'atteinte des objectifs de l'établissement en termes de durabilité de l'approvisionnement, de qualité nutritionnelle et d'éducation au goût.

Superviser l'ensemble du fonctionnement de la cuisine centrale : assurer la production et la livraison des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, de qualité et des objectifs budgétaires ; encadrer les équipes (management d'équipe) ; planifier les activités ; gérer les ressources.

Missions / conditions d'exercice

GESTION DE LA PRODUCTION :
• Supervise la production des repas
• S'assure de la qualité des préparations et de leur conformité aux fiches techniques
• Veille au respect des délais de production et de livraison
• Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
• Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, protocoles d'hygiène et de sécurité, …)
GESTION DES STOCKS :
• Suivi de l'approvisionnement en fonction des menus planifiés
• Gestion des stocks de manière efficiente et limiter au maximum les pertes
ENCADREMENT DES EQUIPES :
• Assure l'encadrement des équipes et leur coordination
• Suivi des plannings, absences, remplacements
• Prévoit et supervise l'animation du temps de repas des enfants
SUIVI ADMINISTRATIF ET REPORTING :
• Participe à l'élaboration et au suivi du budget de fonctionnement
• Définit et suit l'évolution d'indicateurs de performance

Travail en bureau
Déplacements sur le site de production et les sites de distribution placés sous sa responsabilité Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution

En relation avec :
Sa hiérarchie
Les élus
Les différents services
Les producteurs locaux et autres fournisseurs
Les administrés

Contraintes du poste : Cadence à respecter et contraintes horaires liés à la fabrication et la distribution des repas
Responsabilité engagée sur l'hygiène et la sécurité sanitaire

Profils recherchés

Savoir : (connaissances générales et techniques)
• Bac +3 formations hôtellerie-restauration / management / gestion d'un établissement de restauration / Restauration collective ou agroalimentaire
• Connaître les enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective (notamment les démarches de qualité et durabilité des produits)
• Connaître des technologies culinaires et de production relative à la restauration collective
• Connaître les exigences en termes d'hygiène et de sécurité
• Connaître les bases du fonctionnement de la commande publique
• Connaître les bases des recommandations et obligations nutritionnelles
• Être titulaire du permis B

Savoir-faire : (mise en œuvre des savoirs, être capable de)
• Mettre en œuvre les orientations stratégiques de la commune en matière de restauration collective
• Définir les besoins, rédiger les marchés et suivre leur exécution
• Maîtriser le management d'une équipe

• Savoir préparer le budget du service et effectuer le suivi des dépenses
• Maîtriser la comptabilité analytique relative à la restauration collective
• Maîtriser les méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations de restauration
• Rédiger et faire respecter les documents réglementaires portants sur l'hygiène/ la santé/la sécurité au travail, comme le Plan de Maîtrise Sanitaire
• Être capable d'assurer l'équilibre nutritionnel des menus et de mettre en place un plan alimentaire en coopération avec le chef de cuisine
• Intégrer des objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, compostage, …)
• Participer aux réflexions inhérentes au projet de restauration collective et être force de proposition

Savoir-Être : (individuels et collectifs)
• Sens des responsabilités
• Leadership et esprit d'équipe
• Polyvalence
• Organisation et rigueur
• Qualités relationnelles
• Réactivité et gestion du stress
• Sensibilité aux enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux

Contact et modalités de candidature

Contact	0468953458
Informations complémentaires	Les candidatures sont à adresser à Monsieur le Maire d'Argelès sur Mer Par mail : grh@ville-argelessurmer.fr ou par courrier à l'adresse suivante : GRH Mairie d'Argelès-sur-Mer Allée Ferdinand Buisson 66 700 Argelès-sur-Mer Les candidats doivent fournir un CV et une lettre de motivation Les candidats titulaires de la fonction publique territoriales sont invités à fournir leurs trois dernières évaluations et leur dernier arrêté de positionnement administratif.

Déposer ma candidature

✓ 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.