

# Offre d'emploi :

## Chef gérant : cuisine de proximité

### INTITULÉ DU POSTE

Adjoint Maitrise : Temps plein 35/35<sup>ème</sup>

### STRUCTURE D'ACCUEIL

La communauté de communes Cingal – Suisse Normande regroupe 42 communes et compte un total de 24 771 habitants. Elle gère 12 sites scolaires répartis sur le territoire communautaire.

En vue de l'ouverture prochaine de la cuisine de proximité prévue en fin d'année, il est nécessaire d'anticiper son lancement et la mise en place de son fonctionnement. A cet effet, un poste de chef gérant est créé afin d'assurer le déploiement stratégique et organisationnel du projet de restauration (environ 2000 repas/jour).

### MISSIONS PRINCIPALES

Dans un premier temps, avant l'ouverture de la cuisine de proximité, le chef gérant devra :

- Préparer le dossier d'agrément sanitaire et les documents administratifs pour assurer la conformité réglementaire de l'établissement.
- Élaborer les menus et organiser les marchés publics d'approvisionnement, en mettant en place une chaîne d'approvisionnement efficace et durable.
- Recruter et former l'équipe opérationnelle, afin qu'elle soit pleinement prête pour la fabrication et la livraison des repas.

Cette préparation en amont est indispensable pour respecter les normes, optimiser l'organisation et assurer une ouverture fluide et conforme aux attentes des usagers.

### Animation d'une équipe projet

- Réaliser le recrutement de son équipe sur la base de fiches de postes
- Garantir l'accueil et le respect du parcours d'intégration
- Assurer le suivi du projet professionnel individuel à partir d'un plan de formation
- Partager et faire vivre le projet restauration annuellement Animer la cohésion d'équipe

### Gestion de projet

- Garantir le respect des indicateurs qualitatifs et quantitatifs
- Mettre en place les accords-cadres permettant d'assurer la parfaite exploitation de la cuisine de proximité
- Construire et présenter le budget d'exploitation prévisionnel de la cuisine de proximité
- Rendre compte de la bonne gestion de la cuisine de proximité
- Rédiger et mettre en œuvre des plans d'actions favorisant une démarche d'amélioration continue
- Garantir le respect des indicateurs qualitatifs et quantitatifs

### Conduite de projet

- Participer à la fabrication quotidienne des repas
- Fabriquer des plats garantissant une restauration « bas carbone »
- Contrôler la qualité globale de la prestation

- Assurer le suivi et la création de fiches recettes
- Construire les plans alimentaires et les grilles de menus
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

### **Fédérer les parties prenantes**

- Assurer la promotion du projet restauration auprès des parties prenantes (chambre d'agriculture, élus, communes, producteurs, fournisseurs, écoliers...)
- Organiser et animer des événements en lien avec le projet restauration
- Assurer la satisfaction des parties prenantes

### **Piloter une qualité globale**

- Piloter la qualité globale à partir de la rédaction, du suivi et de la mise à jour du Dossier d'Agrément Sanitaire
- Assurer la veille réglementaire et, le cas échéant, en évaluer l'impact pour en rendre compte auprès de la CCCSN
- Garantir le respect du règlement intérieur de la cuisine de proximité et la parfaite application des procédures de la CCCSN
- Assurer la mise en place et le suivi des plans d'action correctifs
- Assurer la gestion de la cuisine centrale, avec pour objectif de produire des repas de qualité en grande quantité, tout en garantissant le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des exigences nutritionnelles
- Superviser et animer les équipes de production, logistique et administrative, en veillant à l'efficacité des opérations, à la cohésion des équipes et à la formation continue des agents
- Développer et déployer des actions en faveur d'une alimentation bio locale, et responsable
- Être responsable de la gestion financière de l'établissement, en veillant à l'organisation des achats, la préparation et l'exécution des marchés
- Définir les besoins quantitatifs et qualitatifs en matière première, contrôler et vérifier la production
- Définir les besoins en formation
- Assurer l'évaluation des agents placés sous sa responsabilité
- Faire appliquer le PMS
- Rédiger et mettre à jour les fiches techniques des recettes

### **PROFIL RECHERCHÉ**

Le poste nécessite les diplômes suivants :

- BTS management hôtellerie-restauration
- Bac professionnel restauration
- Bac technologique hôtellerie
- Titre professionnel du Ministère du Travail : « Gérant en restauration collective »

### **SAVOIR**

- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance des enjeux nutritionnels et des politiques publiques locales en matière de transition alimentaire et de développement durable.
- Connaissance des techniques de management.
- Notions de lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique.

## SAVOIR-FAIRE

- Management pluridisciplinaire
- Parfaite maîtrise du monde de la restauration collective
- Connaissance des disciplines transversales à la restauration (environnement, hygiène, diététique, etc.) ;
- Maîtriser un budget alloué à l'exploitation
- Rendre compte de l'activité sur la base d'indicateurs qualitatifs et quantitatifs
- Manager une équipe projet pour atteindre un résultat recherché
- Mise en œuvre de la politique alimentaire durable
- Expérience avérée en direction d'établissement de production de repas en environnement public
- Analyse de faisabilité
- Analyse de conformité
- Gestion des commandes
- Planification du travail

## SAVOIR-ÊTRE

- Forte capacité fédérer autour d'une vision commune
- Assure une écoute active des parties prenantes
- Cherche la satisfaction constante des prenantes
- Curieux, il cherche l'amélioration continue
- Identifie les opportunités plutôt que les menaces
- Respect de la parole donnée
- Adaptabilité
- Analyse de conformité
- Analyse de faisabilité
- Travail en équipe
- Sens des responsabilités
- Réactivité
- Organisation
- Rigueur
- Ténacité
- Autonomie et adaptabilité
- Sens du travail en équipe
- Être à l'écoute

## CONDITIONS D'EMBAUCHE

### CONDITIONS EXERCICE

- Horaires variables
- Travail en équipe
- Manipulation de matériel lourds
- Travail sur ordinateur

### RELATIONS FONCTIONNELLES

- Relation avec le chef de cuisine
- Relation avec les élus et la direction
- Relation ponctuelle avec le service R.H

Poste basé aux Moutiers en Cinglais

Temps de travail : temps plein 35/35<sup>ème</sup>

Poste pérenne

Salaire basé sur la grille indiciaire de la Fonction Publique Territoriale : catégorie C, grade d'Agent de Maîtrise

Avantages : CNAS et avantage en nature nourriture

Poste à pourvoir au 01/07/2025

Entretien d'embauche courant avril

Date limite de réception des candidatures au 13/03/2025

## RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Roselyne BROUSSE – D.G.S.

Tél. : 06 21 78 87 69 / 02 31 79 79 60

Mail : [r.brousse@cingal-suisse-normande.fr](mailto:r.brousse@cingal-suisse-normande.fr)

## CANDIDATURES

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de :

Monsieur Le Président

Communauté de Communes Cingal – Suisse Normande

4 Rue Docteur Gourdin

14 220 THURY-HARCOURT-LE-HOM

Et à envoyer de préférence par courrier avant le **13/03/2025** à :

[l.tillon@cingal-suisse-normande.fr](mailto:l.tillon@cingal-suisse-normande.fr)