

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : Économe de la cuisine centrale et responsable qualité et sécurité alimentaire

Cadre statutaire :

Catégorie C ou B

Filière Technique ou Administrative

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques / Agents de Maîtrise / Techniciens ou Adjoints Administratifs / Rédacteurs

Missions :

Il pilote les achats de denrées alimentaires selon les critères de qualité établis. (Mission 1)

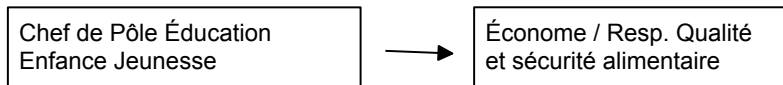
Il réalise les activités préparatoires nécessaires à la production des repas par les cuisiniers selon les besoins définis par le chef de production. (Mission 2)

Il gère le Plan de Mesure Sanitaire, il assure la mise en place et le contrôle des protocoles d'hygiène (Mission 3)

Il assure la gestion comptable et technique du service. (Mission 4)

Positionnement hiérarchique :

Le service de restauration collective fait partie du Pôle Enfance Éducation Enfance Jeunesse.



Lieux d'exercice des fonctions :

Cuisine centrale, rue Berrua – 64210 BIDART-

Activités et tâches :

Activités principales :

Mission 1 : Il pilote les achats de denrées alimentaires selon les critères de qualité établis :

Assurer les approvisionnements conformément à la politique définie :

- Mener un sourcing auprès des fournisseurs afin de trouver les produits adaptés aux besoins et aux objectifs
- Développer un réseau de producteurs locaux et construire une base de données afférente
- Négocier les conditions commerciales avec les fournisseurs

Participer à l'élaboration des procédures d'achat (marché public annuel) :

- Accompagnement du chef de production dans l'analyse, la définition et la formalisation de ses besoins
- Rédaction du cahier des charges et des critères d'analyse des offres, en collaboration avec le service des marchés publics

Assurer le suivi de l'exécution du marché :

- Suivre la qualité et des prestations internes en lien avec le chef
- Évaluer la satisfaction des convives

Mission 2 : Il réalise les activités préparatoires nécessaires à la production des repas par les cuisiniers selon les besoins définis par le chef de production :

Gestion de l'approvisionnement et vérification des stocks :

- Réaliser les commandes de denrées alimentaires selon les besoins du chef de production et les recommandations du GEMRCN
- Assurer la mise en place et le contrôle des produits réceptionnés (comparatif commande, conditionnement, dates de péremption, conformité denrées aux marchés)
- Réceptionner et contrôler les marchandises selon les procédures HACCP, assurer la traçabilité des produits
- Être garant du respect des DLC et DCR.
- Ranger les denrées dans les lieux de stockages spécifiques
- Élaborer des bons d'économat selon les menus établis par l'équipe de cuisiniers
- Gérer les lieux de stockages (quantités/normes de stockages dans la réserve sèche et les chambres froides)
- Réaliser les inventaires annuels et gérer les stocks tous les trimestres

Assurer l'accueil physique et téléphonique du service :

- Gérer l'accueil et l'interface avec les fournisseurs
- Assurer les retours de marchandises défectueuses/ action correctives
- Assurer l'accueil téléphonique du service

Mission 3 : Il gère le Plan de Mesure Sanitaire, il assure la mise en place et le contrôle des protocoles d'hygiène**Gérer le PMS et les documents liés à la sécurité alimentaire :**

- Mettre en place des protocoles relatifs à l'hygiène et les réactualise chaque année
- Tenir le Plan à jour en fonction des évolutions réglementaires et du fonctionnement du service
- Met en place, anime et s'assure de l'adhésion de l'équipe de cuisiniers et de personnels d'entretien selon la démarche qualité définie pour le service
- Gérer le suivi des analyse et l'analyse des produits et des surfaces

Gérer le maintien et le renouvellement de l'agrément sanitaire obligatoire :

- Organiser et participer aux contrôles des services sanitaires de l'Etat.
- En lien avec les services vétérinaires, suivre et mettre à jour le dossier d'autorisation de production et de mise à disposition de repas via les satellites (crèche et EHPAD)
- Informer les services sanitaires de toute modification organisationnelle et fonctionnelle

Contrôler les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :

- Identifier les dysfonctionnements et proposer au chef de service des actions correctives conformes au PMS
- Contrôler le respect des règles d'hygiène de base auprès de l'équipe de cuisiniers et d personnel d'entretien
- Former les agents en continu sur les règles et normes d'hygiène selon évolution, s réglementaires
- En relation avec le chargé de prévention participer à l'évaluation des risques professionnels et aux aménagements qui en découlent

Mission 4 : Il assure la gestion comptable et technique du service :**Prendre en charge la gestion budgétaire et administrative du service :**

- Élaborer le budget prévisionnel en fonction des besoins du service et des politiques des élus et en assurer le suivi en lien avec le chef de service
- Réaliser les procédures d'achat (demandes d'achats en comptabilité) pour les denrées alimentaires, les matériels et les produits d'entretien
- Contrôler et valider mensuellement les factures selon les achats réalisés
- Élaborer et transmettre au chef de service les tableaux de bord rendant compte de l'activité du service tous les mois
- Relever les effectifs des satellites et les transmettre au service comptable pour facturation.
- Évaluer un coût repas par convives, chiffrer le prix de revient alimentaire pour chaque structure et participer à l'optimisation des ratios

Garantir le bon entretien des équipements et superviser la maintenance confiée à des prestataires :

- Élaborer et rédiger des contrats annuels de maintenance des matériels
- Surveiller l'état des locaux et matériels afin d'identifier d'éventuels dysfonctionnements.
- Soumettre au chef de service d'éventuelles réparations dans les locaux de la cuisine centrale, et alerter les agents référents des services techniques pour les réaliser
- Accueillir les entreprises sur site lors des contrôles
- Déclencher les actions de maintenances en cas de panne et suivre la bonne exécution des réparations
- Gérer les devis et la conformité des factures selon prestations réalisées

Activités spécifiques :**Assurer les prestations destinées aux réceptions de la Mairie ou du service cultures et association****Relations fonctionnelles :****En interne**

- Coopération avec le chef de production pour la gestion du budget et le passage des commandes en fonction des menus
- Communication avec le service des marchés publics pour la passation des marchés de denrées alimentaires.
- Communication avec les services techniques pour la gestion des réparations dans les locaux

En externe

- Communication avec les satellites pour récupérer les commandes spécifiques ainsi que les effectifs.
- Relation avec les prestataires techniques pour la maintenance des machines de production..

- Relation avec les fournisseurs extérieurs pour la livraison de marchandises.
- Relation avec les instances de contrôle (service vétérinaire, laboratoire de contrôle)

Formations et qualifications nécessaires :

Formations QHSE, HACCP ou équivalent axé sécurité alimentaire

Compétences :

Maîtriser les règles de base en matière budgétaires et comptables.
Maîtriser l'utilisation des outils informatiques, logiciel métier
Connaissance de la réglementation en restauration collective.
Connaissance pointue des normes HACCP.
Connaître les données GEMRCN
Connaître les principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires.

Savoir faire :

Savoir élaborer un budget prévisionnel et réaliser des simulations.
Savoir suivre l'exécution budgétaire du service.
Savoir réaliser des tableaux de bord.
Savoir définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics.
Savoir mettre en œuvre une démarche de maintenance du matériel et des locaux.
Savoir rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire.
Savoir déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.
Savoir contrôler les approvisionnements.

Savoir être :

Être à l'écoute et disponible
Être autonome.
Être organisé, rigoureux et consciencieux en matière d'hygiène alimentaire.
Savoir travailler en équipe

Moyens mis à disposition :

Pour le service :

Moyens informatiques et de communication
Budget fonctionnement (pour les achats de denrées, les achats en produits d'entretien) et un budget d'investissement (pour l'entretien du matériel, de petits équipements).

Conditions et contraintes d'exercice :

Indicateurs d'appréciation des résultats :

- Degré de satisfaction des usagers
- Respect des consignes et des normes réglementaires
- Maîtrise des coûts de production
- Bonne réactivité selon les besoins de l'équipe

Réalisée le 28/11/2018

Signature :