

# Responsable Production/Gestion

## **Le Pays de Douarnenez, ça vous tente ? Ça tombe bien, on recrute !**

*Situé dans le département du Finistère, vous serez séduit par le Pays de Douarnenez, ses chemins de randonnées, ses plages, ses ports et ses célèbres festivals. Territoire de caractère, dynamique, où il fait bon vivre, vous trouverez sur place tous les équipements et les infrastructures indissociables de la vie quotidienne : des commerces et artisans locaux, des grandes enseignes, des écoles (maternelles, primaires, collèges et lycées), de complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, une Médiathèque, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !*

### **Métier : Responsable Production/Gestion**

**Grades recherchés :** Adjoint Technique

Agent de maîtrise principal

*A défaut, un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans, puis CDI.*

**Type d'emploi :** Emploi permanent

**Temps de travail :** Temps complet

**Lieu de travail :** Douarnenez

**Poste à pouvoir le :** décembre 2024

**Date de limite de candidature :** 13 novembre 2024

### **Descriptif de l'emploi :**

Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire, vous devrez planifier la production des repas de la cuisine centrale dans le respect de la réglementation ; gérer les bons de commande et le paiement des factures du matériel et des denrées alimentaires du service.

Il vous sera demandé d'assurer le suivi et l'organisation des réceptions municipales ainsi que d'assurer les missions de responsable du service de restauration scolaire en cas d'absence de celle-ci.

### **Missions et conditions d'exercice :**

#### Organise la production, l'allotissement et la livraison des repas :

- Crée les menus, les recettes, saisie les effectifs prévisionnels et réels, valide les réceptions et sorties de stock, prépare les feuilles de livraison, estime les quantités à produire, gère les stocks, effectue les inventaires.
- Anticipe sur les commandes et assure la bonne gestion des stocks et des approvisionnements afin de garantir la continuité du service.
- Participe à la sélection des produits, développe une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable.
- Effectue le suivi budgétaire ainsi que le suivi des achats bio et locaux et le respect de la loi Egalim.

#### Animation et Pilotage de l'équipe de production

- Saisie des bons de commandes de l'ensemble du service, contrôle et valide les factures, virements de crédit, contrôle et actualise les bordereaux de prix (marché public alimentaire).
- Assure la livraison des repas dans différents satellites.
- Diffuse et recueille hebdomadairement des informations dans les écoles concernant le personnel municipal et le fonctionnement du service.

### Organisation des vins d'honneur/réceptions municipales en binôme

- Planification, commandes, installation, service, rangement, état des stocks, suivi des coûts.
- A une réflexion sur le volet environnemental (produits en circuit court, de proximité, achats produits bio, tri sélectif, compostage...)
- Assure une polyvalence au sein de la structure en fonction des nécessités de service.
- Assure une veille quant à l'évolution du secteur de la restauration collective : réglementation sanitaire, réglementation nutritionnelle, marchés publics, ressources humaines, sécurité du travail, techniques de production de repas, HACCC

### Activités occasionnelles :

- Met en place des actions de sensibilisation à la nutrition (service de petits déjeuners dans les écoles, ateliers du goût, atelier plantation avec les élèves).
- Participe à l'élaboration des marchés publics de fournitures de denrées alimentaires.
- Suit les subventions Franceagrimer
- Participe à des réunions de travail afin de développer les projets ou évolutions du service.

### ***Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public***

### **Profils recherchés :**

- Grande autonomie dans l'organisation du travail, force de proposition pour le développement du service.
- Organisation, soin et grand respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Gestion d'équipe
- Permis B exigé (conduite d'un fourgon)
- Maîtrise du domaine informatique (word, excel), des logiciels CIRIL et EASILYS
- Réglementation des recommandations et obligations nutritionnelles
- Méthode HACCP

### **Rémunération :**

- Rémunération statutaire négociable selon expérience
- Assurance prévoyance maintien de salaire
- CNAS et Amicale du personnel
- Prime/Forfait mobilité durable

### **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 reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Les candidats qui souhaitent se positionner doivent adresser leur candidature (lettre de motivations et CV) :

**A l'attention de Madame le Maire de la Ville de Douarnenez  
Service des ressources Humaines  
2 bis rue d'Estienne d'Orves - 29100 Douarnenez**

Contact : [recrutement@douarnenez-communauté.fr](mailto:recrutement@douarnenez-communauté.fr) / 02 98 74 46 84 – 02 98 74 46 20