



Recrutement d'un Responsable de la Cuisine Centrale et des restaurants satellites

A POURVOIR A COMPTER DU 1^{er} octobre 2024

Commune de 11 000 habitants, Solliès-Pont séduit par son dynamisme et sa qualité de vie. La cuisine centrale, qui assure l'achat, la confection et la livraison des repas, servis sur les différents sites, réalise en moyenne 1 230 repas/jour, couvrant 8 écoles, 1 crèche et 1 collège. Le service de restauration collective met en œuvre une production culinaire privilégiant le fait maison, ainsi qu'une alimentation locale et biologique.

Missions / conditions d'exercice

Sous la responsabilité du directeur du Pôle Famille Sport Solidarité, au sein d'une équipe à taille humaine, vous pilotez quotidiennement la production et la livraison des repas sur les différents sites. Cette mission s'inscrit dans le cadre d'un projet alimentaire éducatif de haute qualité et en conformité avec le plan de maîtrise sanitaire de la ville. Vous participez également à l'élaboration de certains buffets municipaux en réalisant des préparations culinaires spécifiques lors des « fêtes et cérémonies » communales.

Profils recherchés

- * Vous possédez une solide formation en restauration (bac à bac+2),
- * Vous avez une expérience confirmée en management,
- * Vous maîtrisez la méthode HACCP ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité,
- * Vous êtes compétent dans les techniques culinaires,
- * Vous connaissez les finances publiques et marchés publics,
- * Vous savez élaborer un budget prévisionnel et suivre l'exécution budgétaire,
- * Vous pouvez contrôler la gestion et les engagements des dépenses, proposer des pistes d'optimisation du service,
- * Vous avez une bonne maîtrise de l'outil informatique,
- * Votre autonomie, votre rigueur, votre sens de l'organisation sont indispensables à la réussite de vos missions.

Permis B obligatoire.

Profil fonctionnaire – cadre d'emplois des agents de maîtrise ou techniciens (emploi ouvert aux contractuels)

Vous travaillerez sur une **durée de travail hebdomadaire de 35h** avec une amplitude horaire comprise entre 7h00 à 15h30 en fonction des périodes (scolaires ou vacances scolaires).

Horaires variables en fonction des besoins du service. **Possibilité de travailler certains soirs et/ou week-ends lors d'évènements ou selon les nécessités de service.**

A joindre avec la candidature :

CV, lettre de motivation, diplômes, permis, dernier entretien professionnel, dernier bulletin de salaire + bulletin de salaire de décembre 2023.

