

RECRUTE

RESPONSABLE DE PRODUCTION CUISINE CENTRALE (H/F)

Reconnue pour sa qualité de vie, sa richesse associative, sa nouvelle vitalité économique et urbanistique, la Ville de L'Hay-les-Roses (31 483 habitants, Sous-Préfecture du Val-de-Marne) s'inscrit dans une dynamique forte portée par son exécutif. Partie prenante dans le développement du Grand Paris (Ligne 14 du métro en service), elle œuvre au renforcement de son attractivité, au renouvellement de ses politiques publiques et à la modernisation de son administration afin d'optimiser les services rendus à ses concitoyens.

Le Chef de production organise et contrôle l'ensemble des prestations culinaires de la cuisine centrale. Il établit et fait appliquer les plannings de production en collaboration avec le chef de cuisine. Il encadre et forme les personnels en tenant compte des contraintes sanitaires et budgétaires inhérentes au domaine de la restauration collective.

A ce titre, il a en charge les activités principales suivantes :

PLANIFICATION, ORGANISATION ET CONTROLE DE LA PRODUCTION

- Concevoir le plan de production et le plan de poste du personnel de la cuisine centrale
- Participer à la validation des menus annuels en lien avec le responsable de la restauration
- Créer et mettre à jour les Fiches Techniques dans le logiciel de gestion de la cuisine centrale
- Saisir les plans menus dans le logiciel métier
- Piloter les équipes en charge de la production
- Assurer le suivi qualitatif et quantitatif des fabrications dans le respect des délais et des procédures
- Assurer le bon fonctionnement des paramètres de logiciel de restauration
- Analyser et suivre les pertes de production de la conception à la livraison

ENCADREMENT DU PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE

- Animer et coordonner l'équipe en charge de la production placée sous sa responsabilité hiérarchique, en lien avec le responsable du service.
- Organiser et planifier les activités de l'équipe (vérification des postes, transmission des consignes, affectation des agents à leur poste de travail)
- Piloter, suivre et évaluer les activités des équipes en charge de la production
- Organiser la diffusion de l'information
- Animer des réunions de service avec les agents en charge de la production
- Participer à l'élaboration du plan de formation des agents de production
- Conduire des entretiens professionnels
- Réguler les conflits

ORGANISATION DES DEMANDES D'INTERVENTION TECHNIQUES

- Assurer le suivi des interventions (de l'engagement à la pré certification)
- Communiquer tout dysfonctionnement du matériel et de l'infrastructure au service administratif du service
- Tenir à jour les tableaux de bord

GESTIONS DES NORMES HACCP ET DES INCIDENTS SUR LA CUISINE CENTRALE

- Mise à jour en participation avec la Référente Qualité du Plan de Maitrise Sanitaire
- Application et contrôle des procédures
- Affichage des documents HACCP
- Evaluer et/ou traiter les problèmes techniques
- Suivi des travaux en collaboration avec le responsable du service
- Intervenir auprès des agents directement ou selon les cas, après concertation avec le responsable de service.
- Animer les réunions de fin de production et être force de proposition en résolution

MENUS ET FICHES TECHNIQUES

- Etablir les menus sur 8 semaines
- Elaborer en participation avec la chef de cuisine les fiches techniques recettes

COMPETENCES :

Organiser et superviser la production quotidienne des repas

Encadrer les équipes de production

Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Contrôler la qualité des préparations et le respect des fiches techniques

Gérer les approvisionnements et les stocks

Participer à l'élaboration des menus avec les diététiciens ou responsable restauration

Coordonner la production avec les offices ou sites satellites

Garantir le respect des délais de fabrication et de livraison

Management

Ponctualité

Polyvalence

Rigueur

PARTICULARITES DU POSTE :

Discrétion professionnelle

Capacités à gérer les urgences

Congés à prendre sur les vacances scolaires exclusivement

Disponibilité ponctuellement en soirée ou en weekend

POSTE A POURVOIR : dès le 1^{er} Septembre 2026

HORAIRES :

Poste à temps complet (37h30)

Lundi, mardi et jeudi : 6h – 14h Mercredi : 6h30 – 13h00 Vendredi : 6h00 – 13h00

Recrutement par voie statutaire en catégorie B et C (Filière Technique), ou à défaut, par voie contractuelle.



LES PETITS + :

- 25 jours de congés annuels
- 15 jours de RTT
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- Prime de fin d'année
- Adhésion au CNAS (comité d'entreprise)
- Titres restaurants (option facultative)
- Participation employeur à une mutuelle labellisée
- Séances d'ostéopathie et de sophrologie gratuites et sur votre temps de travail.

Si vous êtes prêt à relever ce challenge, envoyez votre CV et une lettre de motivation à recrutement@ville-lhay94.fr