

Email du contact	e.conrad@grand-cubzaguais.fr
Téléphone du contact	0671964991
Observateurs	e.conrad@grand-cubzaguais.fr
Type de l'emploi	Permanent
Date de saisie	05/04/2023
Etat de l'opération	validée

Déclaration de vacances d'emploi n°V033230400997176001

Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Attaché
Grade 2	Adjoint technique
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe
Grade 4	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 5	Technicien
Grade 6	Technicien principal de 1ère classe
Grade 7	Technicien principal de 2ème classe
Grade 8	Rédacteur
Grade 9	Rédacteur principal de 1ère classe
Grade 10	Rédacteur principal de 2ème classe
Poste à pourvoir le	01/09/2023

Description du poste à pourvoir Dans le cadre de sa politique de développement durable et de son Projet Alimentaire de Territoire, Grand Cubzaguais, Communauté de Communes (16 communes - 36 000 habitants) a fait le pari de la qualité, en passant d'une cuisine de réchauffe à une cuisine qui cuisine : respect du rythme des saisons, priorité aux circuits courts, produits bio / labellisés, lutte contre le gaspillage alimentaire... L'objectif est de confectionner et servir les plus de 20 000 repas annuels au sein des 4 Etablissements du Jeune Enfant de la collectivité (une crèche de 46 places, un multi-accueil de 20 places, 2 micro-crèches de 10 places) chaque jour de la semaine et, de ses 6 Accueils de Loisirs Sans Hébergement les mercredis et 3 ALSH durant les vacances scolaires. Dans ce contexte, le gestionnaire du service " régie alimentaire " devra assurer l'organisation et la gestion des moyens concourant à la production et à la distribution des différents repas. Il pourra également assurer la confection des repas sur un des sites de la collectivité, en cas d'absences de l'un des agents du service. Liens hiérarchiques : * Sous l'autorité du Directeur Général des Services, du Directeur Général Adjoint Animation Territoriale et Services à la population. Directement rattaché à ce dernier Relations fonctionnelles : * Relations quotidiennes avec les agents du service " régie alimentaire " dont il est le responsable * Relations permanentes avec la direction (DGA/DGS), et les directeurs des services et structures Petite Enfance et Enfance * Relations avec les agents des services Transition Ecologique, Achats/Marchés, Finances/comptabilité, Ressources Humaines, services techniques * Relations avec les producteurs locaux et les prestataires externes

Motif de saisie	Poste créé suite à un nouveau besoin
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	05/04/2023
Date de transmission	05/04/2023

Offre d'emploi n°O033230400997176

Numéro de l'offre	O033230400997176
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Attaché
Grade 2	Adjoint technique
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe
Grade 4	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 5	Technicien
Grade 6	Technicien principal de 1ère classe
Grade 7	Technicien principal de 2ème classe
Grade 8	Rédacteur
Grade 9	Rédacteur principal de 1ère classe
Grade 10	Rédacteur principal de 2ème classe

Descriptif de l'emploi Dans le cadre de sa politique de développement durable et de son Projet Alimentaire de Territoire, Grand Cubzaguais, Communauté de Communes (16 communes - 36 000 habitants) a fait le pari de la qualité, en passant d'une cuisine de réchauffe à une cuisine qui cuisine : respect du rythme des saisons, priorité aux circuits courts, produits bio / labellisés, lutte contre le gaspillage alimentaire... L'objectif est de confectionner et servir les plus de 20 000 repas annuels au sein des 4 Etablissements du Jeune Enfant de la collectivité (une crèche de 46 places, un multi-accueil de 20 places, 2 micro-crèches de 10 places) chaque jour de la semaine et, de ses 6 Accueils de Loisirs Sans Hébergement les mercredis et 3 ALSH durant les vacances scolaires. Dans ce contexte, le gestionnaire du service " régie alimentaire " devra assurer l'organisation et la gestion des moyens concourant à la production et à la distribution des différents repas. Il pourra également assurer la confection des repas sur un des sites de la collectivité, en cas d'absences de l'un des agents du service. Liens hiérarchiques : * Sous l'autorité du Directeur Général des Services, du Directeur Général Adjoint Animation Territoriale et Services à la population. Directement rattaché à ce dernier Relations fonctionnelles : * Relations quotidiennes avec les agents du service " régie alimentaire " dont il est le responsable * Relations permanentes avec la direction (DGA/DGS), et les directeurs des services et structures Petite Enfance et Enfance * Relations avec les agents des services Transition Ecologique, Achats/Marchés, Finances/comptabilité, Ressources Humaines, services techniques * Relations avec les producteurs locaux et les prestataires externes

Missions ou activités Mission Principale * Encadrer et coordonner le service " régie alimentaire " * Définir les objectifs du service (alimentaires, financiers, gestion humaine...) * Définir les menus et optimiser les repas * Passer les commandes et gérer les stocks (entrées/sorties), selon les besoins et dans le cadre d'un budget défini * Contrôler le travail des équipes de production * Garantir les conditions d'hygiène, de sécurité et de qualité des repas * Contrôler la mise en application de la méthode HACCP et de la loi EGALIM * Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien * Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien * Suivre budgétairement le service dans le cadre d'une comptabilité analytique * Suivre les marchés afférents au service * Contribuer au développement de la mission éducative d'une restauration en circuit court Mission secondaire * Confectionner les repas à l'attention des jeunes enfants et/ou des enfants sur un des sites de la collectivité, en remplacement d'un agent absent (congé, formation, maladie) Modalités d'organisation du travail et contraintes : * Travail de gestion au siège de la Communauté de Communes du Grand Cubzaguais avec plusieurs déplacements sur les différents sites concernés * Travail de confection sur le site de l'ALSH de Val de Virvée * Forte disponibilité

Profil recherché Savoir théorique * Connaissance des domaines d'intervention et notamment des techniques de production en restauration collective, de fonctionnement des matériels, de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité * Bon gestionnaire et connaissance des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts) * Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson * Connaissance des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle * Connaissance des règles de gestion des stocks * Connaissance des règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits

alimentaires * Maîtrise des techniques d'entretien et de nettoyage des matériels des équipements et des locaux * Maîtrise de l'outil informatique et des outils de bureautique * Compétences managériales Savoir-faire et savoir-être * Sens du travail en équipe, sens de l'écoute et pédagogie * Capacités d'autonomie, d'organisation et d'animation * Disponible et dynamique * Sens du service public * Capacités d'encadrement * Être force de proposition * Connaissance de l'action éducative * Sens des responsabilités et de la qualité du service * Capacités d'adaptation, réactivité * Avoir le sens de l'initiative * Être organisé, rigoureux et méthodique

Logement Pas de logement

Poste à pourvoir le 01/09/2023

Date debut de publicité 05/04/2023

Date fin de publicité 05/05/2023

Date limite de candidature 05/05/2023

Contact 0557439637

Informations complémentaires Pour les questions techniques, veuillez contacter la DRH Elise CONRAD au 06. 71. 96.49. 91 ou par mail e.conrad@grand-cubzaguais. fr. Merci d'adresser lettre de Motivation et CV à Mme la Présidente via la candidature en ligne sur emploi territorial impérativement. Si vous êtes fonctionnaire, merci de joindre votre dernier arrêté de situation(ou votre inscription sur la liste d'aptitude pour les lauréats de concours) ainsi que votre dernière évaluation (entretien professionnel). Toute candidature incomplète ne sera pas examinée. Les candidats seront convoqués par téléphone avec confirmation par mail. Pour les non titulaires merci de joindre votre dernière évaluation le cas échéant. L'agent sera recruté par référence à un indice Majoré sur la grille indiciaire du grade concerné selon le profil du candidat. La rémunération brute sera établie par référence à la grille indiciaire des grades de recrutement entre le premier et le dernier échelon. Rémunération indiciaire+RIFSEEP+IFSE Mensuel+CIA Annuel)+CNAS+possibilité d'adhérer au contrat groupe prévoyance maintien de salaire+possibilité de télétravailler selon les conditions en vigueur dans la collectivité+travail sur 37h30 avec ARTT possible. Véhicule de service avec autorisation de remisage à domicile.

Département Gironde

Code postal 33240

Ville SAINT ANDRE DE CUBZAC

Adresse du lieu de travail 365 AVENUE BOUCICAUT

Code Postal du lieu de travail 33240

Ville du lieu de travail SAINT ANDRE DE CUBZAC

Nbre consult. sur Portail 0

Nbre consult. sur demandeurs 0

Nbre consult. sur CNFPT 0

Nbre consult. sur CNFPT 0

Nbre consult. sur CNFPT 0

Date de saisie initiale 05/04/2023

Date de la 1ère transmission 05/04/2023

Nombre de renouvellements 0

Etat modifiée

Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail 0

Candidature

- Accepte de recevoir les candidatures en ligne ?** Oui
- Le candidat doit il fournir une lettre de motivation lors de sa candidature en ligne ?** Obligatoire
- Courriel de réception des candidatures en ligne** accueil@grand-cubzaguais.fr