



Ville de Pirae

OFFRE D'EMPLOI

Nom de la Collectivité : **Ville de PIRAE**

Intitulé du poste : **1 Adjoint au Responsable de la cuisine centrale (H/F)**

Catégorie : A B C D

Niveau de diplôme minimum requis : Aucun DNB/CAP/BEP **BAC** BAC+3

Spécialité : Administrative **Technique** Sécurité Civile Sécurité Publique

Domaine : Bâtiment Environnement **Restauration scolaire** Système d'information

Grade : **Technicien ou Technicien principal**

Service d'affectation : **Service de l'action sociale et éducative - Bureau des affaires scolaires**

Localisation : **Cuisine centrale de Pirae**

Type de recrutement : **Permanent**

Temps de travail : **Temps complet**

Date limite de dépôt des candidatures : **30 juin 2025 avant 12h**

Emploi à pourvoir à compter du : **1^{er} septembre 2025** (date prévisionnelle)

Missions principales : Organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis dans les écoles communales de Pirae

Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective :

- Élaborer des diagnostics liés à la restauration collective
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes
- Assister et conseiller la direction générale et les élus
- Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective
- Développer une politique d'achat et de production répondant aux objectifs du développement durable

Supervision de la production :

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Elaborer les menus et leurs cycles
- Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion comptable et financière de l'activité
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux
- Élaborer des menus avec des produits de proximité répondant aux besoins nutritionnels des enfants
- Assurer la gestion financière et comptable du budget de fonctionnement du service de restauration scolaire conformément aux marchés publics

- Participer à l'élaboration des marchés publics

Approvisionnement et gestion des stocks :

- Organiser l'agencement du stockage
- Prévoir les approvisionnements en fonction de la production
- Réaliser des inventaires

Management et animation d'équipe :

- Établir des plannings et grilles horaires
- Évaluer des besoins en formation
- Évaluer des compétences et des potentiels
- Evaluer des résultats
- Superviser l'ensemble des activités et leur résultat

Se rendre disponible pour exécuter les missions relevant des nécessités de service public de la commune.

Profil recherché :

- Titulaire d'un diplôme de baccalauréat minimum
- Maîtrise les techniques culinaires classiques et adaptés à la restauration collective
- Être capable de gérer prévisionnellement la production
- Faire une veille technique et juridique sur les matériels et les techniques culinaires
- Connaissance des procédures de contrôle des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- Maîtrise des règles d'hygiène HACCP en matière de restauration collective
- Maîtrise de la gestion financière et comptable du bureau
- Avoir un esprit d'analyse, de synthèse, de rigueur et d'autonomie
- Faire preuve d'aptitude en communication, d'écoute, de réserve, de discrétion et de confidentialité
- Savoir prioriser en fonction de la sensibilité et de l'urgence des situations
- Savoir gérer et organiser son temps de travail
- Savoir manager et animer des équipes
- Être sensible à la qualité de service public.

Recrutement ouvert à :

- Tout fonctionnaire communal titulaire du grade de « technicien » ou « technicien principal » de la spécialité Technique.
- Tout lauréat de concours externe ou interne de catégorie B de la fonction publique communale, en spécialité Technique.
- Tout lauréat de l'examen professionnel de la FPC de spécialité et de grade correspondant
- Tout fonctionnaire autre que communal de grade équivalent (procédure de détachement)
- Tout candidat admis au recrutement sans concours par la voie des emplois réservés
- Toute personne correspondant au profil recherché et aux conditions statutaires.

Rémunération : conditions statutaires

Pour tout renseignement, contacter le bureau RH, par email à emploi@pirae.pf .

Votre dossier de candidature devra être adressé à M. Edouard FRITCH, maire de la ville de Pirae, BP 51 585 – 98 716 Pirae et devra comprendre :

- CV avec adresse, e-mail et numéro de téléphone personnel
- Lettre de motivation
- Copie du diplôme obtenu correspondant ou le plus élevé
- Copie d'une pièce d'identité (carte d'identité ou passeport)
- Si fonctionnaire titulaire au grade équivalent : transmettre l'arrêté de titularisation et l'arrêté d'avancement

- Si lauréat du concours de catégorie B et de l'examen professionnel de la fonction publique communale : transmettre l'arrêté fixant la liste d'aptitude

Les dossiers de candidatures doivent être transmis selon la modalité suivante :

- Par courrier électronique à l'adresse : emploi@pirae.pf

Date limite de dépôt des candidatures : lundi 30 juin 2025 avant 12h00

**TOUT DOSSIER INCOMPLET ET/OU TRANSMIS APRES LA DATE ET HEURE
LIMITE DE DÉPÔT DE CANDIDATURE SERA REJETE**