

	CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE Direction Générale Service Restauration	
Réf : FT019 Création : 14/11/2023 Modifiée : 10/02/2025 	Fiche de poste Responsable du pôle UPC Suppléant	<i>Niveau : N5</i> <i>NBI : 0</i> <i>Métier : Responsable de pôle opérationnel suppléant</i>

POSTE A TEMPS COMPLET – FILIERE TECHNIQUE

Catégorie C

Cadre d'emploi des Agents de Maîtrise

1 ETP

Présentation du CCAS

Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de TOULON est un établissement public administratif qui met en œuvre la politique sociale communale en organisant des actions de solidarité dans la lutte contre l'exclusion et dans l'accompagnement des personnes âgées ou en situation de handicap. Il dispose de trois Directions encadrées par une Direction Générale : Direction de l'Autonomie, Direction de l'Inclusion et de la Solidarité, Direction des Ressources Moyens Généraux.

Présentation du service Restauration

Rattaché directement à la Direction Générale, le service Restauration du CCAS de Toulon est organisé en deux pôles. Le pôle « unité de production culinaire » (UPC) centralisée assure la confection des repas en liaison froide, pour les résidents d'un EHPAD de 90 lits, d'une maison de retraite privée de 10 lits ainsi que pour des bénéficiaires du portage de repas (300 repas/jour). Le pôle « Administratif et Satellites de Production » supervise les assistants administratifs et trois cuisines en production directe qui confectionnent les repas pour les résidents des trois résidences autonomie de 37, 32 et 90 lits

Présentation du pôle Unité de Production Culinaire (UPC)

Ce pôle regroupe des équipes spécialisées dans l'approvisionnement, la préparation et la distribution des repas. Les aide-cuisiniers soutiennent les cuisiniers dans la réalisation des recettes, en assurant les tâches de découpe et de préparation des ingrédients. Les magasiniers sont responsables de la gestion des stocks, de la réception des commandes et de leur conservation selon les normes HACCP. Les agents d'allotissement répartissent les repas en fonction des quantités et des régimes. Les repas sont ensuite livrés pour remise en température afin de garantir leur conformité sanitaire et leur qualité organoleptique.

Missions principales du responsable du pôle UPC Suppléant

- **Techniques spécifiques au métier :**
 - Gestion et pilotage de la production
 - Participation à la démarche qualité, à la mise en œuvre des lois EGALIM et AGEF
- **Transverses :**
 - Management de proximité en l'absence du responsable du pôle UPC
 - Contrôle de la qualité des services rendus
 - Organisation et contrôle des opérations de maintenance

- Contrôle des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- Veille et observation sectorielle

Activités générales du Responsable du Pôle U.P.C. Suppléant

- Gère le personnel en l'absence du responsable du pôle UPC : planification de la répartition des agents
- Anime et encadre l'ensemble du personnel affecté à l'UPC en l'absence du responsable du pôle UPC (magasin, cuisine centrale et les agents des sites extérieurs lors de leurs interventions en cuisine centrale)
- Organise le planning de fabrication en élaborant des protocoles de fabrication de repas
- Réalise, valorise et distribue les préparations culinaires en fonction des régimes définis par le logiciel FUSION :
 - Elaboration des fiches techniques
 - Vérification du plan de menu UPC / Satellites
 - Contrôles et vérification des affectations de chaque repas
 - Planning de production + calcul des besoins
 - Edition des bons de livraisons
 - Contrôle de chaque besoin par fiche technique
 - Contrôle des conditionnements
 - A j-4 intégration des effectifs à produire
 - Editions des feuilles de production :
 - Magasin
 - Production chaude et froide
 - Emballage
- Est force de proposition pour l'amélioration constante de la qualité gustative
- Veille au respect des règles d'hygiène et la mise en œuvre de l'HACCP
- Maintient la formation du personnel sur la sécurité alimentaire et l'exécution du PMS
- Applique, fait appliquer et contrôle le plan de nettoyage
- Participe à l'équilibre financier du service
- Assure la bonne gestion des approvisionnements et stocks des denrées alimentaires et non alimentaires :
 - Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks (alimentaire, entretien,)
 - Détermine les besoins et conseille sur les produits et matériels à acquérir
- Organise des préparations spécifiques (commission qualité dans le cadre des marchés, repas supplémentaires éventuels...)
- Supplée aux absences de ses collègues de travail en cuisine centrale UPC

Lignes hiérarchiques

- Sous l'autorité hiérarchique directe du Responsable du Pôle UPC
- Sous l'autorité hiérarchique du Responsable du service Restauration
- Sous l'autorité de la Direction Générale du CCAS

Lignes fonctionnelles

- Entretient des relations fonctionnelles avec l'ensemble de l'équipe de la cuisine centrale
- Entretient des relations fonctionnelles avec la diététicienne, le responsable du pôle Administratif et Satellites de Production (résidences autonomes et EHPAD le SAPHIR) et le personnel administratif

- Entretien des relations fonctionnelles avec l'ensemble des services du CCAS

Conditions d'exercice

- Résidence administrative : affectation sur le site de l'UPC
- Selon l'organisation en place, roulement de semaine et de week-end
- Horaires selon le poste : lundi au vendredi 08h00 – 12h00 et 12h45 – 16h00, avec modification d'horaires possible pour nécessité de service ; Travail de week-end et jours fériés selon roulement annuel nécessitant une gestion prévisionnelle des congés sur un an

Formation et expérience

- Emploi accessible avec formation spécifique de niveau 3 ou 4 (bac professionnel en restauration, BTH option cuisine)
- Expérience professionnelle confirmée en cuisine de collectivité et management exigée
- Expérience de travail auprès de personnes âgées préférable

Savoirs théoriques

- Maîtrise des normes HACCP
- Maîtrise des procédures et circuits de décision du CCAS
- Notions en GRH
- Notion en démarche qualité
- Connaissances en diététique souhaitées
- Connaissances en gestion de stocks, Word, Excel, Outlook appréciés

Savoir-faire

- Contrôler et coordonner les activités de l'UPC
- Utilisation du logiciel métier GPAO (type FUSION)
- Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du PMS
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du PMS
- Evaluer la qualité des produits de base
- Avoir les connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
- Maîtriser les techniques des différents modes de production (en liaison froide, en direct et chaude)
- Maîtriser les techniques culinaires
- Assurer la production des repas dans les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les règles d'hygiène (méthode HACCP)
- Appliquer les techniques de manutention
- Organiser l'entretien des locaux et du matériel de la cuisine centrale
- Encadrer, organiser et coordonner le travail de l'équipe
- Elaborer et suivre un planning de gestion de personnel

Savoir être

- Être capable d'encadrer une équipe et de garantir les bonnes pratiques de production
- Développer un bon relationnel avec les personnes âgées
- Être capable de travailler en équipe
- Être capable de prendre des initiatives et de définir des priorités
- Avoir le sens des responsabilités et de la conscience professionnelle
- Avoir le sens du service public

- Avoir un bon état d'esprit
- Être ponctuel(le), discret(e) et disponible
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
- Être efficace, réactif, créatif
- Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles

Contraintes du poste

- Nécessité d'actualiser régulièrement ses connaissances sur les normes de sécurité alimentaires
- Congés à planifier avec les autres membres de l'équipe pour assurer la continuité du service au public
- Travail en équipe
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels adapté aux conditions de port de charge et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Poste non compatible avec le télétravail

Date :

Nom et signature du tenant du poste :	Nom et signature du/des responsable(s) hiérarchique (s) :
---------------------------------------	--