



Validation **Oui** **non**
 Signature : Cv/MS/DL
DL

**> APPEL A CANDIDATURES
 INTERNES EXTERNES**

**Responsable du Pôle Unité de Production Culinaire Suppléant
 (H/F)**

Poste à temps complet

Filière : Technique

Cadre d'emploi : Cadre d'emploi des Agents de Maîtrise

Catégorie : C

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.

La Direction Générale garantit la qualité du fonctionnement, le développement, l'intégrité du CCAS dans le respect des valeurs et des décisions prises par le Conseil d'administration. Sont placés sous sa responsabilité hiérarchique directe : les trois Directions (Autonomie, Inclusion et Solidarité et Ressources et Moyens Généraux), le Service Restauration, le Service Juridique, Prospective et Systèmes d'Information (SJPSI) comprenant l'équipe d'entretien du siège, les archives et le Vaguemestre, le Service Technique ainsi que le Pôle Secrétariat des Directions et Administration Générale.

Le Service Restauration rattaché directement à la Direction Générale, 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.

Le Pôle Unité de Production Culinaire (UPC) 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.



Ses tâches principales sont :

- Gère le personnel : planification de la répartition des agents, étude des besoins de remplacement
- Anime et encadre 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 (élaboration des fiches techniques, vérification du plan de menu UPC / Satellites, contrôle et vérification des affectations de chaque repas etc...)
- Est force de proposition pour l'amélioration constante de la qualité gustative
- Assure la bonne gestion des approvisionnements et stocks de denrées alimentaires et non alimentaires (contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks, détermine les besoins et conseille sur les produits et matériels à acquérir)
- Participe à l'équilibre financier du service
- 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

Indispensables :

- 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 des personnes âgées préférable
- Maîtrise des normes HACCP
- Connaissances en diététique souhaitées
- Etre capable de prendre des initiatives et de définir des priorités

Vous pouvez demander la fiche de poste détaillée au service des ressources humaines à l'adresse suivante : ressourceshumaines@ccas-toulon.fr

Lieu de travail : Résidence administrative : affectation sur le site de l'UPC

Horaires : travail à temps complet du lundi au vendredi : 8h00-12h00 et 12h45-16h00, avec modification d'horaires possible pour nécessité de service

Travail de week-end et jours fériés selon un relogement annuel nécessitant une gestion prévisionnelle des congés sur un an

Date limite de dépôt des candidatures : 21/11/2025

Les candidatures (lettre de motivation, CV, du dernier entretien professionnel et de la dernière situation professionnelle) sont à adresser à l'attention de Madame Dominique ANDREOTTI, Vice-présidente du CCAS à l'adresse suivante :

Service des Ressources Humaines – 100, rue des Remparts – CS 20 813 – 83051 TOULON cedex

ou par mail : ressourceshumaines@ccas-toulon.fr

Référence de l'offre à mentionner : RCCAS/DASADIECS/2025/09

Les données personnelles collectées vous concernant sont réservées à l'usage de la Direction des Ressources Humaines du CCAS de Toulon.

Ces données seront conservées 2 ans, et ne pourront être utilisées dans un cadre autre que celui du présent traitement.

Conformément à la loi N°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) entré en vigueur le 25 mai 2018, vous pouvez demander communication et, le cas échéant, rectification ou suppression des informations vous concernant par voie postale : CCAS de Toulon – M. le Délégué à la Protection des Données - 100 rue des remparts, CS 20813 – 83051 Toulon Cedex ou par e-mail : donnees_personnelles@ccas-toulon.fr