

OULLINS -PIERRE- BÉNITE



RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE - CUISINE COLLECTIVE

La Commune nouvelle d'Oullins-Pierre-Bénite, membre de la Métropole de Lyon, est le fruit de l'union des Villes d'Oullins et de Pierre-Bénite, depuis le 1er janvier 2024.

Cette union marque l'engagement de la municipalité d'offrir un service public de qualité à ses 37 500 habitants et ses usagers, notamment à travers le partage des savoirs des deux villes.

L'harmonisation des services et le maintien de son attractivité sont donc les enjeux actuels.

Les 850 agents de la collectivité œuvrent avec dynamisme, sens et engagement aux besoins des administrés.

La Ville d'Oullins-Pierre-Bénite, située à l'ouest Lyonnais, propose un cadre de vie agréable, notamment avec ses espaces verts et ses commerces de proximités. La commune est accessible grâce aux offres de transports publics (gare SNCF, deux stations de métro, réseaux de bus) et en mobilité douce.

Vous serez placé(e) sous la responsabilité directe de la Direction de la vie scolaire.

Vos missions :

En tant que Responsable de la cuisine centrale municipale, vous serez en charge de l'organisation et de la coordination des moyens nécessaires à la production et à la distribution des repas destinés à l'ensemble des convives de la ville d'Oullins-Pierre-Bénite (37 500 habitants).

Vous superviserez la préparation quotidienne de 950 repas destinés à divers publics : séniors (foyers, résidences et portage à domicile), petite enfance (crèches), enfants (restauration scolaire et accueils de loisirs). Vous animerez une équipe de 60 personnes réparties sur près de 20 sites (15 restaurants scolaires, 2 centres de loisirs, 8 crèches, 1 résidence sénior, 2 foyers pour personnes âgées et des services de portage à domicile). Vous aurez aussi la gestion d'environ 300 prestations événementielles par an.

Vous serez en contact avec des intervenants clés tels que les chefs de cuisine, les fournisseurs, les sous-traitants et les directeurs d'établissements. En collaboration avec un diététicien, vous concevrez les menus, veillerez à la préparation des plats, et respecterez les règles d'hygiène en vigueur.

Votre rôle comportera une part administrative et comptable, mais également une supervision des opérations de production. Vous gérerez les plannings, recruterez le personnel, contrôlerez les stocks, passerez les commandes et superviserez leur réception.

Dans le cadre de la création d'une nouvelle cuisine centrale, vous conduirez une démarche prospective pour élaborer un projet dimensionné à 2500/3000 repas par jour d'ici 2027. Vous serez également responsable de l'élaboration d'un organigramme cible pour définir les besoins en personnel.

Rémunération et avantages :

- Rémunération statutaire (adjoint technique, agent de maîtrise, technicien)
- Régime indemnitaire en fonction de vos responsabilités, sujétions, expérience et expertise
- Prime annuelle de 1300 euros bruts proratisée selon le temps de présence
- Titres restaurant de 8 euros, pris en charge à 60 % par l'employeur
- Prestations sociales et complémentaires (participation jusqu'à 85 € pour la mutuelle labellisée, 15 € pour la prévoyance et garantie décès)
- Possibilité de monétiser votre compte épargne-temps selon le règlement intérieur
- Accès à des activités culturelles et sportives (créneaux méridiens ou soirées)
- Participation aux frais de transport public à hauteur de 75 %
- Forfait mobilité durable, si éligible

Temps de travail :

39h/semaine + 23 jours de RTT + jours de pénibilité.

Activités principales :

- **Projet et développement** : Vous accompagnerez la mise en œuvre des orientations stratégiques de la commune en matière de restauration collective. Vous développerez le service avec les élus et la Direction de la vie scolaire, en étant attentif(ve) aux besoins nutritionnels de chaque public.
 - **Cadre réglementaire** : Vous veillerez au strict respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en élaborant des menus conformes aux exigences du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.). Vous superviserez également le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) et les procédures H.A.C.C.P.
 - **Pilotage d'équipe** : Vous encadrerez et organiserez l'action des différents postes de la cuisine centrale, transcrirez la politique alimentaire en objectifs opérationnels et veillerez à la qualité et quantité des prestations fournies. Vous accompagnerez votre équipe dans ses activités quotidiennes, ainsi que dans les éventuels changements d'organisation.
 - **Gestion financière** : Vous concevrez et gèrerez le budget de service tout en optimisant les coûts. Vous assurerez le renouvellement des marchés alimentaires et suivrez leur exécution.
-

Compétences requises :

- Diplôme supérieur en agroalimentaire ou hôtellerie/restauration, avec une expérience significative en gestion de cuisine centrale
- Solides compétences managériales
- Maîtrise de la réglementation en matière de restauration collective
- Connaissance des enjeux du développement durable (loi EGALIM)
- Autonomie, rigueur administrative et budgétaire, sens du service public

Relations fonctionnelles :

Vous aurez des contacts réguliers avec votre équipe, les convives et leurs représentants, ainsi que les services techniques, les ressources humaines, les services juridiques et financiers, le CCAS et autres services de la collectivité. Vous interagirez également avec des prestataires, les élus, les associations d'usagers et des collectivités voisines.

Candidature :

Si cette offre vous intéresse, envoyez votre candidature à :
recrutement@oullinspierrebenite.fr ou par courrier à l'adresse suivante :

Hôtel de ville,
Service recrutement, accompagnement et valorisation des talents,
Place Roger Salengro,
69600 Oullins-Pierre-Bénite.

Type d'emploi : Temps plein, CDI, CDD

Durée du contrat : 12 mois à 3 ans si CDD (renouvelable).

Rémunération : à partir de 1 801,74 € bruts par mois

Horaires :

- Du lundi au vendredi
- Repos le week-end
- Travail en journée (5h30-13h15)

Lieu du poste : En présentiel – cuisine centrale – 21, Avenue de Haute Roche, 69310
OULLINS-PIERRE-BENITE