



LE GCSMS « LA FABRIK DU SUD LOIRE » RECRUTE : UN RESPONSABLE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION H/F

CDI Droit privé

CDI Droit public possible pour les fonctionnaires en disponibilité

TEMPS COMPLET

NOTRE STRUCTURE ET NOTRE PROJET...

Le Groupement de Coopération Sociale et Médico-Sociale La Fabrik du Sud Loire est un jeune groupement issu d'une coopération intercommunale entre les villes de Vertou, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, et élargie récemment à l'institut public O'Cens.

Le groupement La Fabrik du Sud Loire porte le projet de construction et d'exploitation de la future cuisine centrale mutualisée qui couvrira les besoins des collectivités et établissements publics membres, et de structures clientes.

À l'ouverture, la cuisine centrale La Fabrik du Sud Loire produira, en liaison froide, plus de 4000 repas/j en pleine activité au bénéfice d'un public diversifié allant de la petite enfance à l'adulte. Les grands principes de cette cuisine écoresponsable sont de promouvoir le « Fait Maison » et les circuits-courts de qualité.

Les travaux de construction démarrent fin d'année 2023 pour une durée d'un an. La mise en exploitation de la cuisine centrale est donc prévue pour fin d'année 2024/début d'année 2025.

LE POSTE...

Rattaché(e) à la directrice du groupement, vous êtes le 2^{ème} agent recruté par le groupement. Ce recrutement est donc une étape importante de la structuration de la future équipe.

Les missions attendues avant la mise en exploitation de la future cuisine centrale

En lien avec la directrice du groupement et les futurs responsables Alimentation Santé et Achat Durable, vous prendrez part à des sujets majeurs sur le processus restauration en vue de l'ouverture de la future cuisine centrale :

- Sur le plan organisationnel, vous piloterez le paramétrage du futur logiciel de gestion de production.
- Sur le volet qualité et sécurité alimentaire, vous participerez à la rédaction du dossier d'agrément et du plan de maîtrise sanitaire.
- Au niveau des achats, vous participerez à la mise en place et au suivi des marchés publics de fournitures et de prestations de service ainsi qu'à la passation des commandes, paiement des factures et gestion des litiges.

Quant aux tâches administratives, vous préparerez les convocations, procès-verbaux et dossiers des assemblées générales. Vous assurerez la gestion administrative des marchés publics de maîtrise

d'œuvre et de travaux en lien avec l'assistance à maîtrise d'ouvrage et la directrice (actes de sous-traitance, avenants, suivi des états d'acompte). Au niveau de la gestion du personnel, vous préparerez et transmettez les éléments de paie au centre de gestion et des éléments de charges à l'URSSAF. Vous assurerez le suivi administratif des procédures de recrutement et de transfert de personnel. Enfin, sur le plan financier, vous réaliserez les opérations d'ouverture et de clôture de l'exercice comptable sur le logiciel de comptabilité en lien avec l'agent comptable du groupement. Aussi, vous contrôlerez le respect des budgets et préparerez les documents de présentation budgétaires en vue des Assemblées générales en lien avec l'agent comptable.

Les missions attendues à l'ouverture de la cuisine centrale

Vous serez responsable des productions alimentaires de la cuisine centrale. Vous piloterez et suivrez la production des repas en animant une équipe de professionnels. Vous veillerez à la qualité et aux quantités des productions réalisées. Vous contribuerez à l'amélioration permanente du processus production. Enfin, vous veillerez à la bonne application des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail.

Vos principales missions à l'ouverture :

- Planifier et superviser les productions alimentaires, le conditionnement, le refroidissement et les allotissements, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Mettre à jour le paramétrage du logiciel de gestion de production.
- Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies.
- Mettre en place et suivre les différents projets de service : projets organisationnels, démarches responsables...
- Gérer les ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition.
- Participer et/ou animer les Commissions menus et réunions portant sur les questions de restauration et d'alimentation.

Qui êtes-vous ?

- ✓ Vous disposez d'une solide expérience en restauration collective, idéalement acquise au sein d'un établissement de taille importante en Liaison Froide
- ✓ Vous maîtrisez parfaitement les outils bureautiques et êtes à l'aise avec les logiciels métiers
- ✓ Vous êtes autonome, rigoureux(se), organisé(e) et force de proposition
- ✓ Vous avez le projet professionnel de vous investir durablement au sein du groupement

VOICI LES INFORMATIONS QUI PEUVENT VOUS ETRE UTILES...

- Poste vacant – recrutement par voie contractuelle
- Emploi permanent
- Poste basé à Saint-Sébastien puis à l'ouverture sur Vertou - 44, France
- Durée hebdomadaire : 39h avec régime de RTT
- Rémunération selon profil (Rémunération brute annuelle comprise entre 30K€ et 50K€)
- Accès au télétravail
- Jury de recrutement : Le 19 décembre AM

MODALITÉS DE RECRUTEMENT :

Adressez votre candidature [lettre de motivation et curriculum vitae] **avant le 14/12/2023** par mail : melanie.denis@lafabrikdusudloire.fr
ou par courrier à : GCSMS La Fabrik du Sud Loire
Hôtel de Ville - 2 place St Martin CS 22319
44123 VERTOU Cedex

*Renseignements auprès de Mélanie DENIS, directrice du GCSMS La Fabrik du Sud Loire
par mail : melanie.denis@lafabrikdusudloire.fr
ou par téléphone: 07.61.12.18.88*