

## Un(e) Chef(fe) de production (H/F) à la Cuisine Centrale *A temps complet*

La Ville d'Ugine, commune d'environ 7 300 habitants, est située en Savoie dans la région Auvergne Rhône-Alpes, membre de la Communauté d'agglomération Arlysère.

Engagée pour ses habitants, elle offre un cadre de vie sécurisé, préservé et diversifié, un tissu économique développé ainsi qu'une offre de services publics riche et renouvelée.

Placé(e) sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, au sein d'une équipe d'une dizaine d'agents qui confectionnent quotidiennement de 180 à 810 repas pour des publics variés (bébés, enfants, adultes, personnes âgées), le ou la Chef(fe) de production assurera les missions suivantes :

### **MISSIONS**

#### **• Produire et valoriser les préparations culinaires**

- Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique et durable,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...),
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
- Proposer de nouvelles recettes,
- Rédiger les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires,
- Evaluer la qualité des produits de base,
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles,
- Contrôler les approvisionnements,
- Effectuer les commandes auprès des différents fournisseurs référencés,
- Réceptionner les livraisons fournisseurs : contrôle des quantités, des qualités et de la procédure de livraison en conformité avec le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- Saisir les données de gestion courante sur informatique : effectifs, vérification des sorties de stock, entrée en stock, cession de denrées à d'autres services commerciaux, vérification de la facturation fournisseurs.

#### **• Manager et encadrer le personnel**

- Lors des absences du responsable, assurer la continuité de fonctionnement de la structure.
- Planifier et surveiller la production dans le respect du PMS,
- Assurer des renforts en production froide et chaude,
- Assurer le lien avec le service des ressources humaines
- Assurer l'encadrement des stagiaires adultes et/ou scolaires,
- Veiller à l'évolution de la réglementation autour de la sécurité du personnel.

### **SAVOIRS**

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Connaissances en diététique de base et régimes spécifiques,
- Maîtrise des techniques culinaires,
- Maîtrise des techniques d'entretien des matériels et des locaux,
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Bonnes pratiques de manutention.
- Maîtrise des outils d'enregistrement informatique.

### **PROFIL**

- Diplôme de cuisinier,
- Connaissances des normes HACCP et de la liaison froide / chaude,
- Expériences dans la cuisine collective (Différents publics : personnes âgées, enfants...)
- Compétences informatiques,
- Permis B obligatoire,
- Autonomie dans l'organisation du travail, polyvalence, capacité à travailler en équipe.

## **CONDITIONS DE RECRUTEMENT**

- Rémunération selon les grilles statutaires par référence au cadre d'emplois des agents de maîtrise ou des techniciens territoriaux,
- Régime indemnitaire (RIFSEEP) + indemnisation dimanches et jours fériés + prime annuelle + participation à la prévoyance collective et à la mutuelle
- Temps de travail : temps complet base 35 heures
- Travail alterné le week-end avec les autres cuisiniers.

## **Poste à pourvoir courant Avril 2026**

Merci d'adresser une lettre de motivation et CV à l'attention de :

Monsieur le Maire – Mairie d'Ugine – 2, rue de la mairie - 73400 UGINE

ou par mail à : [srh@ugine.com](mailto:srh@ugine.com)