ADM-OP-2022.84

Bénagues, le 23 septembre 2022

ARIEGE RESTAURATION PAMIERS (09)

Poste à pourvoir : Chef de Production en cuisine centrale (H/F)
Contrat à durée indéterminée – temps complet
Dès que possible

Situation Conventionnelle : Agent de méthode – chef de production
Coefficient de base : 434

Lieu d'affectation : Entreprise adaptée Ariège Restauration (chemin de la Prairie, 09100 PAMIERS)

Qualification exigée

- Diplôme de niveau 5 minimum
- BTS hôtellerie-restauration
- BTSA STA

Description du poste

Le Chef de production, au sein du Pôle des Entreprises Adaptées de l'ADAPEI de l'Ariège, coordonne sous la responsabilité du responsable d'exploitation et en lien avec les chefs d'équipe la production à réaliser. Il assure les délais et réalise le contrôle. Il accompagne, gère et organise l'ensemble du processus de production. Il est un formateur auprès des collaborateurs et chefs d'équipe en prenant en compte les capacités de chacun.

Missions

- Organiser et gérer les activités de production de la cuisine.
- Assurer et coordonner l'accompagnement professionnel des ouvriers et des chefs d'équipe.

Position hiérarchique : Le chef de production est placé sous l'autorité hiérarchique du Responsable d'exploitation.

ACTIVITES :

Le chef de production doit :

Activités liées à la mission d'accompagnement

- Etre un interlocuteur privilégié des ouvriers et des chefs d'équipe : être à leur écoute et pouvoir les orienter vers le bon interlocuteur quand le problème sort de son champ de compétences.
- Participer à l'analyse des postes de travail et les adapter à la pathologie de l'ouvrier en prenant en compte la sécurité, l'ergonomie, la distribution des tâches selon les compétences et la compatibilité avec les aptitudes physiques et psychologiques de la personne.
- Participer à l'analyse des besoins en compétences des activités de production, proposer et coordonner les actions de formation.
- Suivre les heures de présence des ouvriers.
- Gérer les congés des ouvriers et du personnel sous sa responsabilité, en lien avec la responsable d'exploitation
- Assurer, en lien avec la responsable d'exploitation et des chefs d'équipe, la distribution et la planification du travail du personnel.

Activités principales liées à la mission de production

- Organiser, en lien avec la responsable d'exploitation et des chefs d'équipe, la production des différentes équipes afin de pouvoir répondre aux impératifs temps et qualité.
- Gérer les différents documents nécessaires à la production.
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité, et participer à l'évaluation des risques professionnels.
- Garantir le niveau de qualité des prestations de l'EA
- Contrôler/Valider la bonne saisie des informations de production dans les documents de traçabilité
- Faire des analyses de production et suivre et/ou mettre à jour les indicateurs (1er niveau et Fiche de Non-Conformité)
- Organiser et animer des réunions d'équipe
- Réaliser une veille, analyser et répondre aux besoins des salariés en situation de travail au regard des normes (HACCP, RABC, etc.), des réglementations (Habilitation électrique, etc.) et de la sécurité (Port des EPI)
- Mener des analyses qualité de 1er niveau
- Proposer et mettre en œuvre les actions d'amélioration et corrective
- Gérer le parc machines et matériels en lien avec le responsable du site
- Participer à l'analyse de l'évolution des besoins humains et matériels.
- Participer à la réflexion sur l'évolution des activités de la cuisine, proposer des orientations et des améliorations.

Sous le contrôle du responsable d'exploitation ou du directeur, il peut être amené à :

- Réaliser des devis.
- Etudier les coûts de production et faire une étude de faisabilité par rapport à la population accueillie.
- Participer au développement éventuellement de l'activité commerciale.
- Coordonner les interventions des services extérieurs à l'établissement (maintenance, travaux, etc...)
- Réaliser les achats nécessaires au fonctionnement de l'unité

COMPETENCES REQUISES :

Compétences initiales

- Avoir des compétences managériales.
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité.
- Avoir des connaissances techniques et spécifiques dans le domaine professionnel concerné.
- Savoir transmettre un savoir et un savoir-faire.
- Savoir travailler en équipe.
- Avoir des capacités relationnelles et pédagogiques.
- Avoir de bonnes capacités de gestion et d'organisation.

Compétences à développer

- Connaître le cadre juridique et institutionnel.
- Savoir utiliser l'outil informatique et ses logiciels disponibles.
- Avoir des notions d'études de poste, d'ergonomie.
- S'engager à suivre une formation pédagogique adaptée aux personnes handicapées.

Candidatures à faire parvenir à :

Monsieur Joaquim VALERIO
Directeur des Entreprises Adaptées
ADAPEI DE L'ARIEGE – Ariège Restauration
3 Chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS

Avant le vendredi 14 octobre 2022