

## UN CHEF D'ÉQUIPE LOGISTIQUE CUISINE CENTRALE (H/F)

### Le défi à relever ?

Le service de restauration collective de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron, avec la cuisine centrale intercommunale située à St Vincent de Barrès, assure, la production et la livraison des repas scolaires, crèches intercommunales, centres de loisirs ainsi que le portage de repas à domicile aux personnes âgées du territoire, soit environ 1 400 repas par jour.

Vous prendrez en charge le suivi des flux d'entrée et de sortie des denrées alimentaires ainsi que le management de l'ensemble des équipes de livraison en lien avec le chef d'équipe de production et le service administratif.

### Management (7 agents)

- Diriger, animer et encadrer l'équipe de livraison
- Coordonner, organiser et planifier le travail des équipes
- Veiller à l'optimisation des tournées de livraison
- Veiller au respect et à la bonne application des règles d'hygiènes et sécurités

### Gestion de l'approvisionnement

- Établir les plans de menu dans le logiciel dédié
- Préparer et saisir les bons de commande pour les matières premières
- Gérer les commandes dans le respect des marchés publics d'approvisionnement
- Travailler en transversalité avec le chef d'équipe production et le service administratif sur la gestion des stocks.

### Gérer le suivi du parc automobile de livraison



**Je postule !**

**Candidature avant le 12 avril 2024**

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron  
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS  
mail : [recrutement@ardecherhonecoiron.fr](mailto:recrutement@ardecherhonecoiron.fr)

**Découvrez notre territoire, ici !**

### Ce poste est fait pour vous si :

- Vous possédez de **solides connaissances sur le fonctionnement d'un cuisine centrale**
- Vous possédez de fortes **capacités managériales**
- Vous maîtrisez **l'outil informatique**
- Vous êtes **rigoureux(se) et organisé(e)**
- Vous savez travailler en **coopération** et en **transversalité**
- Vous maîtrisez **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**



### L'environnement de travail ?

**RECRUTEMENT** : Poste à pourvoir dès que possible - ouvert au contractuel CDD de 06 mois renouvelable

**LIEU** : 07210 St Vincent de Barres

**HORAIRES** : 37h30 heures hebdomadaires avec 14 jours ouvrés de RTT selon horaires suivants (modulable suite à la prise de poste)

Lundi et mardi : 09h-12h00, 13h00-16h30

Mercredi : 08h00-12h00 - 13h00-16h00

Jeudi et vendredi : 05h30-13h00

**CONTRAINTES** : Congés à prendre uniquement pendant les vacances scolaires

### RÉMUNÉRATION :

- Rémunération statutaire selon le grade d'agent de maîtrise territorial
- Prime mensuelle
- Prime annuelle sur objectifs et manière de servir (9 mois de présence effective pour y prétendre)
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4€ pris en charge par l'employeur

### AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Politique de développement des compétences
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel