

## OFFRE D'EMPLOI

*La Commune de Beaugency, 7 525 habitants, constitue un pôle urbain à l'ouest du département du Loiret, entre Orléans et Blois, près de la Sologne et du Domaine national de Chambord. Bordée par la Loire, Beaugency bénéficie d'un environnement remarquable et d'un patrimoine historique particulièrement riche avec son centre-ville médiéval. Dotée de nombreux équipements scolaires (jusqu'au lycée) la Ville a développé, avec ses 180 agents, une offre de services importante, notamment dans le domaine culturel. Engagée dans la transition écologique, la Commune, labellisée « Petites Villes de Demain », entend renforcer son attractivité et son rayonnement.*

### **La Ville de Beaugency Recherche**

#### **UN CHEF DE PRODUCTION GESTIONNAIRE POUR SA CUISINE CENTRALE**

La Ville de Beaugency a récemment investi pour se doter qu'une cuisine centrale moderne et fonctionnelle. Celle-ci produit et livre les repas aux trois groupes scolaires, au centre de loisirs et aux deux crèches, soit en moyenne 500 repas / jour.

Le chef de production gestionnaire assure le bon fonctionnement du service Restauration qui prépare également les vins d'honneur.

Il est le garant de la qualité de la prestation culinaire et du respect des règles d'hygiène.

#### **Les principales missions**

✓ *En qualité de Chef de production :*

- Elaborer les menus selon le plan alimentaire et participer aux commissions
- Planifier la production
- Prendre part à la production culinaire et en contrôler la qualité en privilégiant le « fait maison » et l'approvisionnement en circuits courts
- Entretien du matériel de cuisine

✓ *En qualité de chef de service :*

- Encadrer et coordonner l'équipe de la cuisine centrale composée de deux cuisiniers, une pâtissière et un livreur.

✓ *En qualité de gestionnaire :*

- Préparer et exécuter les marchés publics d'approvisionnement
- Gérer les stocks
- Proposer, suivre et tenir le budget du service
  - Renseigner les indicateurs d'activité du service
  - Veiller à l'application des mesures d'hygiène des locaux et matériels
  - Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité au travail

### **Profil souhaité :**

- Titulaire d'un Bac Professionnel Restauration
- Expérience similaire exigée
- Disponibilité (travail occasionnel en soirée ou le week-end pour les réceptions)

### **Conditions de recrutement :**

- Poste à temps complet à pourvoir à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2022 – Poste ouvert aux agents titulaires de catégorie C (Agent de maîtrise) ou en CDD de 12 mois, renouvelable
- Rémunération indiciaire + régime indemnitaire + Avantages CNAS + Participation employeur sur la mutuelle et la prévoyance

**Les candidatures (Lettre de motivation et C.V.) sont à adresser à : M. le MAIRE de la Ville de Beaugency - 20, rue du Change - 45190 BEAUGENCY ou par mail [rh@ville-beaugency.fr](mailto:rh@ville-beaugency.fr), avant le 5 Août 2022.**

