

Plus importante intercommunalité des Hauts de France par son nombre de communes, la Communauté de Communes Somme Sud-Ouest (40 000 habitants, 119 communes, 900 km², 650 agents) se distingue par son intégration très forte, son rôle majeur en matière d'attractivité et sa diversité des projets et services gérés.

La CC2SO recrute un **Responsable production Alimentaire H/F**
Temps complet – 35h

La candidature (lettre de motivation et CV) doit être adressée au Président avant le 15 octobre 2025

■ Description du poste

Missions

Contexte : dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial centré sur le « Mieux manger pour rester en bonne santé », la Communauté de Communes Somme Sud-Ouest développe un outil public de restauration collective : le Pôle Alimentaire Local. Cet outil vise à structurer un système alimentaire local, mettant en avant la qualité, la diversité et la durabilité des produits. Il intègre notamment une cuisine centrale d'une capacité initiale de 2500 repas/jours, en liaison froide et d'une légumerie, dont la mise en fonction est prévue pour courant 2027, avec un effectif prévisionnel d'une trentaine de personnes. Il s'agit de proposer aux convives des cantines, crèches, portage à domicile et personnes âgées des repas savoureux, de qualité à partir de produits privilégiant le local, la fraîcheur et la saisonnalité.

Au sein de la Direction Alimentation Locale de la Communauté de Communes, le ou la responsable production aura la charge

- de participer à la mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective au sein du Pôle Alimentaire Local
- De suivre en collaboration avec la Direction du Pôle et Directions associées la livraison de la cuisine centrale et de la légumerie
- De participer à la création en collaboration avec les Directions Vie scolaire et Solidarités de l'écosystème de la production et la distribution des repas sur le territoire de la CC2SO (les repas sont à destination des cantines scolaires, crèches, portage à domicile et personnes âgées)
- De définir, proposer et mettre en œuvre les moyens permettant d'assurer, en régie, une production efficiente et de qualité qui s'appuie sur les ressources produites par le territoire.
- De collaborer avec les autres Directions de l'EPCI pour assurer une gestion efficace de la cuisine centrale.
- De gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition
- De garantir l'efficacité et à la qualité des prestations fournies

Activités

1. Management

- * Participer à la définition des besoins en personnel et en compétences, à l'élaboration des fiches de postes
- * Participer au recrutement, piloter l'intégration, l'animation et la formation des agents du service avec un regard particulier sur la prévention des risques professionnels.
- * Participer à la gestion des mouvements de personnels et des litiges éventuels
- * Conduire des entretiens individuels d'évaluation,
- * Elaborer les plannings de travail et de congés en fonction des besoins et souhaits des agents, des impératifs de la production
- * Participer à la formation technique des agents, à les accompagner sur les bonnes pratiques et développer la culture de la production locale et de saison.

2. Approvisionnement et achats

- * Participer à la définition et à la mise en place des achats alimentaires, dans le respect des exigences EGALIM et en

privilégiant les approvisionnements locaux et de saison.

*déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini

* Centraliser les différents secteurs, superviser les approvisionnements et la gestion des stocks

3. Gestion de la production

* Participer aux choix, paramétrer et exploiter les outils informatiques de gestion de production, de commande de repas et de traçabilité

* Planifier, organiser et superviser la production en fonction des besoins techniques et humains en liaison froide, en s'adaptant aux aléas, en veillant à ce que les plats soient préparés dans les délais impartis, dans le respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire et en rationalisant les coûts

* Contrôler les prestations, assurer le suivi qualité organoleptique

* En étroite collaboration avec la diététicienne du service, participer à l'élaboration des menus et en tenant compte des contraintes budgétaires, des besoins nutritionnels et des préférences des convives et être force de proposition dans leur évolution. Créer les fiches techniques et établir le prix de revient alimentaire

* Définir l'offre traiteur, recueillir les besoins de prestations et en coordonner la réalisation

* Être le référent technique dans son domaine (veille technique), évolution des pratiques (cuissons basses températures, mixés maison etc.) et introduction de nouveaux matériels (unité de stérilisation)

*Assurer la mise en place et le suivi des indicateurs de performance, tels que les coûts de production, la qualité des repas et la satisfaction des convives et intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de l'unité de production

* Développer le degré de productivité du service en proposant des optimisations des moyens alloués

3. Suivi de prestation

* Être l'interface avec les sites livrés et les clients extérieurs pour la prise de commandes et leurs modifications

* Se déplacer sur les sites livrés pour les accompagner et participer à leur montée en compétence.

* Participer aux commissions de menus et au suivi de de la prestation repas

* Organiser ponctuellement des ateliers pédagogiques, dans l'objectif de l'Education Alimentaire

4. Suivi qualité

* Participer à la création, à l'évolution et la mise à jour des procédures et protocoles du plan de maîtrise sanitaire

*Sous l'autorité du directeur de pôle, le responsable de production est l'interlocuteur de la DDPP (Direction Départementale de Protection de la Population) lors des inspections

* Vérifier en permanence que les enregistrements définis aux différents points de contrôle sont effectifs et veille à l'application des documents de travail

* participer à la gestion des analyses alimentaires et de surfaces jusqu'au suivi des non-conformités en liaison avec la direction du Pôle

5. Maintenance, achats d'équipements

* Gérer les demandes de maintenance préventive et curative de l'ensemble des locaux auprès des techniciens de maintenance

* Définir et participer aux choix des matériels et être le garant du bon fonctionnement

■ Compétences requises

Compétences techniques et savoir faire	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance approfondie des techniques culinaires adaptées à la restauration collective , des équipements et des produits alimentaires- Connaissance des circuits alimentaires territoriaux- Sensibilité au développement durable- Expérience requise en unité de production en liaison froide et en management d'équipe- Connaissance des marchés publics- Connaissances approfondies sur les normes d'hygiène(Plan de maîtrise sanitaire, paquet hygiène, HACCP) et de sécurité- Savoir utiliser la bureautique, les outils informatiques et les logiciels métier du domaine d'activité
Qualités relationnelles et	- Organisation

comportementales	<ul style="list-style-type: none"> - Réactivité - Capacité d'adaptation - Autonomie - Discrétion et professionnalisme - Aptitude à travailler en équipe - Aptitude à la communication - Rigueur et sens de l'organisation - Bonne expression écrite et orale - Force de proposition - Qualités relationnelles (écoute, animation de réunions, gestion de conflits)
------------------	--

■ Conditions et contraintes du poste

Diplôme requis : BTS / Licence Professionnelle spécialité restauration

Expérience : débutant accepté

Le poste sera basé au siège de la CC2SO, route d'Aumale à Poix de Picardie jusqu'à la mise en service du Pôle Alimentaire Local.

Il sera ensuite basé au sein de la Cuisine Centrale à la ZAC de La Mine d'Or à Croixrault.

L'agent peut être amené à effectuer toutes missions visant à assurer le fonctionnement du service public de la CC2SO.

Des déplacements sont à prévoir sur le territoire.

Des pics d'activité sont à prévoir en cas de problèmes techniques ou d'absence de personnel

L'EPCI a mis en place un régime de travail avec RTT possible (35H, 36H30, 37H30, 39H)