

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL**

Séance Ordinaire du 27 MARS 2023

L'an deux mille vingt-trois
Et le vingt-sept du mois de mars

Membres en exercice :	29
Membres présents :	26
Procurations :	2
VOTES :	28
POUR :	28
CONTRE :	0
ABSTENTIONS :	0
Date de convocation :	21/03/23

Le Conseil Municipal, dûment convoqué par Monsieur Daniel SPAGNOU, Maire, s'est assemblé à l'Hôtel de Ville, dans la salle ordinaire de ses délibérations, sous la présidence de Monsieur Daniel SPAGNOU, Maire.

ÉTAIENT PRÉSENTS : MM/MMES SPAGNOU D. TEMPLIER JP. REYNIER C. PERARD F. PELOUX N. CODOUL B. GHERBI C. LAUGIER N. BRUNET M. TOUCHE C. GARCIN F. GALLO C. CLARES P. BOY JP. RODRIGUEZ C. GALANTINI V. ODDOU S. MUNS A. SCHMALTZ E. PAYAN L. MORARD S. PICHON H. CLEMENT JL. JAFFRE S. SEBANI S. FERAUD S.

PROCURATIONS : Mme Élodie JOURDAN à M. Bernard CODOUL
Mme Cécilia LOUVION à Mme Nicole PELOUX

ABSENT EXCUSÉ : M. DERDICHE C.

M Hugo PICHON est élu secrétaire de séance.

2023-04-13-SP

OBJET : Création de l'emploi permanent de Responsable de la Cuisine Centrale-Cantines pouvant être pourvu par un agent appartenant aux cadres d'emplois des adjoints techniques ou des agents de maîtrise ou des techniciens territoriaux

Monsieur le Maire expose à l'assemblée que l'emploi de Responsable de la Cuisine Centrale-Cantines est vacant suite à un départ à la retraite et à un redéploiement, au sein de l'organigramme de la Direction Enfance-Périscolaire-Loisirs qui manage notamment la Cuisine Centrale-Cantines et le Restaurant Petite Enfance.

Conformément à l'article L.313-1 du Code Général de la Fonction Publique et considérant le besoin de la Commune, il doit être créé et inscrit au budget communal l'emploi de Responsable de la Cuisine Centrale-Cantines correspondant aux grades appartenant aux cadres d'emplois des adjoints techniques ou des agents de maîtrise ou des techniciens Territoriaux dont les titulaires relevant de la catégorie C ou B peuvent être investis de fonctions d'encadrement d'équipes de personnel et de gestion d'économat.

Cet emploi sera pourvu par un fonctionnaire à temps complet à compter du 01 juin 2023. Toutefois sur le fondement de l'article L.332-8 2° du Code Général de la Fonction Publique, cet emploi peut être pourvu par un agent contractuel lorsque les besoins des services ou la nature des fonctions le justifient et sous réserve qu'aucun fonctionnaire n'a pu être recruté dans les conditions prévues par le code précité. Dans ce cas, l'agent contractuel sera alors recruté par voie de contrat à durée déterminée pour une durée de 3 ans. Le recrutement de l'agent contractuel sera prononcé à l'issue d'une procédure prévue par les décrets n° 2019-1414 du 19 décembre 2019 et n° 88-145 du 15 février 1988 modifié, ceci afin de garantir l'égal accès aux emplois publics. Ce contrat sera renouvelable par reconduction expresse en respectant la procédure de recrutement mentionnée ci-dessus. La durée totale des contrats ne pourra excéder 6 ans.

A l'issue de cette période maximale de 6 ans, le contrat sera reconduit pour une durée indéterminée.

Dans ce cas il y a lieu de préciser la nature des fonctions qui sont définies par la fiche de poste annexée à la présente délibération.

De même les niveaux de recrutement et de rémunération sont définis comme suit en tenant compte de la nécessité de mettre en adéquation la définition du poste, la qualification requise pour son exercice et la qualification détenue par l'agent soit :

-Rémunération : la rémunération de l'agent contractuel sera calculée par référence à la grille indiciaire du grade de recrutement, avec la possibilité d'appliquer le régime indemnitaire instauré par la délibération n° 2020-07-19-SP du 24/09/2020.

- Niveau de recrutement : l'agent devra justifier d'un niveau d'études de BAC ou BAC+2 sanctionné par l'obtention d'un diplôme de ce niveau et d'une expérience professionnelle de plus de cinq ans dans les domaines visés dans la fiche de poste.

- La rémunération de l'agent sera déterminée en prenant en compte, notamment les fonctions occupées, la qualification requise pour leur exercice, la qualification détenue par l'agent contractuel ainsi que son expérience.

**Où cet exposé et après en avoir délibéré,
Le Conseil Municipal à l'unanimité**

Vu le Code Général des collectivités territoriales,

Vu le Code Général de la Fonction Publique et notamment son article L.313-8-2°,

Vu la loi n° 82-213 du 2 mars 1982 modifiée relative aux droits et libertés des communes, départements et des régions, notamment son article 1,

Vu la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires,

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale,

Vu la loi n° 2019-828 du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique,

Vu le décret n° 88-145 du 15 février 1988 modifié relatif aux agents contractuels de la fonction publique territoriale,

Vu le décret n° 2019-1414 du 19 décembre 2019 relatif à la procédure de recrutement pour pourvoir les emplois permanents de la fonction publique ouverts aux agents contractuels,

Vu la délibération n° 2020-07-19 SP du 24 septembre 2020 portant mise en œuvre, élargissement et mise à jour du R.I.F.S.E.E.P,

Vu le tableau des effectifs.

- PREND acte de l'exposé présenté par Monsieur le Maire.
- CREE un emploi permanent de Responsable de Cuisine Centrale-Cantines à temps complet pouvant être pourvu par un agent appartenant aux cadres d'emplois des adjoint techniques ou des agents de maîtrise ou des Techniciens territoriaux de catégorie C ou B.
- AUTORISE Monsieur le Maire, dans l'hypothèse du recrutement infructueux d'un fonctionnaire et en raison des besoins du service, à recruter éventuellement un contractuel sur le fondement de l'article L. 332-8 2° du Code Général de la Fonction Publique.
- PRECISE que ce contrat sera d'une durée initiale de 3 ans renouvelable expressément dans la limite de 3 ans.
- PRECISE que la rémunération de l'agent contractuel sera calculée par référence à la grille indiciaire du grade de recrutement pour un temps complet de travail, avec la possibilité d'appliquer le régime indemnitaire instauré par la délibération n° 2020-07-19 SP du 24 septembre 2020.
- INDIQUE que le tableau des effectifs communaux sera modifié en conséquence.
- DIT que les crédits correspondants seront inscrits au budget communal.
- DIT que Monsieur le Maire est chargé de prendre toutes les mesures nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

Pour copie conforme,

Le Maire,

Daniel SPAGNOU

FICHE DE POSTE

RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE - CANTINES

Définition du poste :

Organiser et gérer les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité et restaurants satellites dans le respect des règles d'hygiène, sanitaires et de sécurité de la restauration collective.

Positionnement hiérarchique :

Sous l'autorité du directeur du Pôle Enfance-Périscolaire-Loisirs, du Directeur Général des Services, de l'Élu(e) délégué(e) et de M. le Maire.

Missions et conditions d'exercice

Missions générales du poste :

- Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective et plus précisément de la cuisine centrale :

Missions dans le cadre du fonctionnement actuel :

- Repenser les emplois du temps et tâches du personnel aux fins d'optimiser le rendement et la production des repas ;
- Gérer la production des repas dans le respect de la loi EGalim et de la législation en vigueur ;
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks ;
- S'assurer de la maintenance et de l'hygiène des matériels et des locaux ;
- Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectées au service de la restauration scolaire ;
- Gestion administrative, législative, financière et des crises sanitaires du service ;
- Mettre en place un plan de continuité de service.

Mission dans le cadre du fonctionnement en devenir :

- Accompagner et mettre en place la transformation du service de la cuisine centrale actuelle (liaison chaude) en une cuisine centrale liaison froide capable de produire et livrer les repas aux restaurants scolaires satellites ou d'autres structures et collectivités ;
- Amortir les frais de fonctionnement et de personnel en répondant aux appels d'offres de structures ou collectivités.

Activités / Tâches du poste dans le cadre du fonctionnement actuel :

Repenser les emplois du temps et tâches du personnel aux fins d'optimiser le rendement et la production des repas :

- Restructurer le fonctionnement actuel de façon à répondre aux besoins réels (nombre de repas, quantité, ...) au jour le jour ;
- Gérer la production des repas dans le respect de la loi EGalim et de la législation en vigueur ainsi que leur livraison ;
- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leurs finitions et leurs présentations ;
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, registre et fiches de traçabilité, fiche d'autocontrôle de nettoyage, hygiène des aliments, ...) ;
- Vérifier et centraliser toutes les procédures de traçabilité (TIAC) ;
- Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production ;
- Organiser, contrôler et participer à la distribution sur table si nécessaire ;
- Organiser la livraison aux restaurants satellites en respectant les procédures du portage de repas ;
- Élaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire ;
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini ;
- Prévoir des solutions en cas d'imprévus (continuité de service, pannes, production de repas prévus non-possibles, ...) en relation avec votre adjoint(e) du service ;
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient des repas ;
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires, entretien des

espaces, etc.)

- Mettre en place une veille sanitaire, législative et de sécurité.

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks :

- Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti ;
- Passer des commandes avec en effectuant au préalable une mise en concurrence des différents fournisseurs référencés dans le cadre du RICP ;
- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks ;
- Sélectionner des denrées ;
- Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité ;
- Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées ;
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties) ;
- Gestion du stock de l'épicerie pour repas de substitution.

S'assurer de la maintenance et de de l'hygiène des matériels et des locaux :

- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service ;
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien ;

Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectées au service de la restauration scolaire :

- Organiser et planifier les horaires de travail et congés des agents titulaires et vacataires en fonction des périodes de l'année (scolaires, vacances, mercredis, ...) ;
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents ;
- Expliquer les consignes et veiller à leurs applications ;
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais ;
- Gestion des formations et remises à niveau professionnel des agents ;
- Identifier et signaler les agents en difficulté et définir les moyens pour la surmonter ;
- Prévenir, repérer et réguler les conflits ;
- Procéder à l'évaluation professionnelles des agents ;
- Rédiger les rapports d'incidents.

Gestion administrative, législative, financière et des crises sanitaires du service :

- Mettre en place une veille législative, la suivre, la respecter et la faire respecter ;
- Élaborer et rédiger les déclarations des restaurants satellites, ou toutes démarches liées au fonctionnement de la cuisine centrale, aux instances de référence ;
- Élaborer et rédiger les actes du service (délibérations, arrêtés, décisions, conventions ...) ;
- Élaborer les budgets prévisionnels de fonctionnement et d'investissement ;
- Élaborer des Bilans et en tirer les conséquences ;
- Analyser les rapports de contrôle d'inspection des Services Vétérinaires et mettre en place les mesures correctives si nécessaire ;
- Élaborer les contrats et marchés de prestations du service, si nécessaire, et suivre leurs exécutions ;
- Gestion des crises sanitaires et mise en pratique des protocoles sanitaires du service ;
- Suivi des Protocoles d'Accueils Individualisés avec les familles, les cuisiniers et restaurants satellites ;
- Pointer et comptabiliser les convives présents au restaurant de Tivoli et restaurants satellites ;
- Évaluer la satisfaction des convives.

Mettre en place un plan de continuité de service :

- Mettre en place un échéancier des tâches journalières hebdomadaires, mensuelles et annuelles à partager et à expliquer à l'ensemble des protagonistes.

Activités / Tâches du poste dans le cadre du fonctionnement en devenir :

Accompagner la transformation du service de la cuisine centrale actuelle (liaison chaude) en une cuisine centrale liaison froide, capable de produire et livrer les repas aux restaurants scolaires satellites ou d'autres structures ou collectivités ;

- Participation au Comité de pilotage de restructuration de la restauration scolaire (construction de réfectoires satellites dans les écoles et d'une nouvelle cuisine centrale) ;
- Études des besoins ;
- Plan de formation du personnel pour assurer la transition.

Amortir les frais de fonctionnement de la nouvelle cuisine centrale en liaison froide :

- Répondre aux appels d'offres de structures ou collectivités pour la fournitures et livraison de repas.