

Conseil Municipal du 17 octobre 2023

Extrait du registre des délibérations

D 6-5/2023

Ressources
Humaines

Création d'un
emploi permanent
de chef de
production
culinaire

**Nombre de
conseillers :**

En exercice : 33

Présents : 29

Absent : 0

Excusés-représentés : 4

Votants : 33

Le Maire, soussignée,
certifie que la liste des
délibérations a été
affichée dans les délais
légaux.

Conseillers en exercice

Présents :

Mme Elisabeth MASSE, Maire,

M. EURIN, Mme LAHOUSTE, Mme FARINEAUX, M. LE NEINDRE, M. THIBAUT, Mme SENECHAL, M. HUYLEBROECK, M. GOVAERT, Mme MARCHAND, M. HARDY, M. LOGIER, Mme DURIEUX, M. LESIEUX, Mme YAP, M. GOSTIJANOVIC (à partir de 19h09), Mme RONCHIADIN (à partir de 19h34), Mme SEGUIN (à partir de 19h09), M. ANDRÉ, Mme HENNEBELLE, M. LEBLANC, M. PARSY, M. GARCIA, Mme DUVAUX, M. RICHER, M. MERCIER, Mme BRILLOT (jusque 22h21), M. RENOUF, Mme LAURENT.

Absents ayant donné procuration :

M. GOSTIJANOVIC ayant donné procuration à Mme MASSE (jusque 19h09)
Mme RONCHIADIN ayant donné procuration à M LE NEINDRE (jusque 19h34)
Mme SEGUIN ayant donné procuration à Mme FARINEAUX (jusque 19h09)
Mme GONZALEZ RUIZ ayant donné procuration M. EURIN
M. CRUCHET ayant donné procuration à Mme SENECHAL
Mme ANDRÉ ayant donné procuration à M. RICHER
Mme BERTHELOT ayant donné procuration à M. GARCIA

Absente :

Mme BRILLOT (à partir de 22h21)

Mme Joséphine FARINEAUX a été élue secrétaire de séance

Rapport de Madame le Maire :

Les collectivités seront confrontées à des enjeux d'harmonisation des statuts des agents, dans un contexte de respect nécessaire de l'équité entre agents et de maîtrise de la masse salariale.

Les créations d'emploi font suite à une réflexion de réorganisation et permettent de mettre en adéquation les effectifs, les emplois et les compétences avec les objectifs stratégiques. La création d'un emploi résulte obligatoirement d'un besoin de la collectivité. Elle doit répondre à un intérêt public ou à une meilleure organisation du service.

La création d'un emploi doit cependant s'exercer dans le respect des prescriptions légales et réglementaires s'imposant aux collectivités territoriales.

Vu le code général de la fonction publique, notamment son article L.332-8-2,

Vu les décrets n° 88-145 du 15 février 1988 et n°2019-1414 du 19 décembre 2019,

Il est proposé au Conseil Municipal :

La création d'un emploi de chef de production culinaire au sein de la cuisine centrale dans le cadre d'emploi des agents de maîtrise (catégorie C) ou techniciens territoriaux (catégorie B) à temps complet pour exercer les missions principales suivantes :

- Manager l'équipe de production
 - Organiser et piloter la production des repas de la cuisine centrale en liaison chaude ainsi qu'en liaison froide en veillant au respect des procédures HACCP de l'ensemble de la cuisine centrale
 - Participer à la fabrication des repas pour les différents convives de la collectivité : Les bébés des crèches, les enfants des écoles maternelles et primaires, des centres de loisirs, des collégiens ainsi que les personnes âgées
 - Cuisiner avec une bonne maîtrise des recettes et fiches techniques
 - Enregistrer les auto-contrôles sur l'outil informatique : Tablette avec le logiciel E-pack hygiène (les suivis de production, de refroidissement rapide, de maintien en température, de nettoyage...)
 - Nettoyer les équipements de cuisine utilisés, les plans de travail
-
- Servir au self
 - Sensibiliser l'équipe de production au gaspillage alimentaire (portions recommandées, nouvelles recettes, ...)
 - Veiller au bon nettoyage et entretien des locaux : la cuisine et le restaurant
 - Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer la sécurité et la qualité des aliments préparés
 - Informer le référent qualité ou la gestionnaire de la restauration des besoins matériels, des divers dysfonctionnements et des besoins en marchandises
 - Participer à l'élaboration des fiches techniques
 - Participer à l'élaboration des menus
 - Passer les commandes des produits alimentaires et non-alimentaires, en cas d'absence de l'agent en charge ces missions.

Cet emploi sera occupé par un fonctionnaire. Toutefois, en cas de recherche infructueuse de candidats statutaires, il pourra être pourvu par un agent contractuel sur la base de l'article L.332-8-2° du code général de la fonction publique. En effet, cet agent contractuel serait recruté à durée déterminée pour une durée de 3 ans compte tenu des missions très spécialisées du poste et des besoins de la restauration collective.

Le contrat de l'agent sera renouvelable par reconduction expresse sous réserve que le recrutement d'un fonctionnaire n'ait pu aboutir. La durée totale des

contrats ne pourra excéder 6 ans. A l'issue de cette période maximale de 6 ans, le contrat pourra être reconduit pour une durée indéterminée.

L'agent devra donc justifier d'une expérience professionnelle dans les missions susvisées et diplômé dans ce secteur d'activité. Sa rémunération sera calculée par référence à la grille indiciaire du grade de recrutement.

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, ceci afin de garantir l'égal accès aux emplois publics.

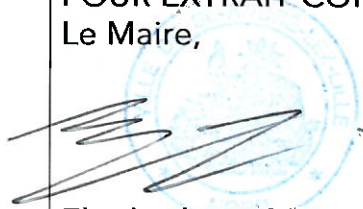
Les crédits correspondants sont inscrits au budget.

Le Conseil Municipal,
Après en avoir délibéré,
A l'unanimité,

Ne participe pas au vote : Lydie YAP

- **CRÉE** ce poste au tableau des effectifs
- **AUTORISE** Madame le Maire à signer les actes afférents
- **DIT** que cette délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Lille dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification

POUR EXTRAIT CONFORME
Le Maire,



Elisabeth MASSE

Le Secrétaire de séance,



Joséphine FARINEAUX