

CONSEIL MUNICIPAL
SEANCE ORDINAIRE DU MARDI 11 MARS 2025
EXTRAIT DES DELIBERATIONS

Nb. de Conseillers en exercice : 53

Au vote de l'affaire :

Nb. de présents : 38

Nb. de représentés : 5

Nb. d'absents : 10

L'an deux mille vingt-cinq, le onze mars à 17h06, le Conseil Municipal de Saint-Pierre s'est assemblé en séance ordinaire à l'Hôtel de Ville, sur convocation légale, sous la présidence de Monsieur Michel FONTAINE, Maire.

AFFAIRE N° 37/1837 :

Portant création d'un emploi permanent de responsable de la cuisine centrale de Grands-Bois

ETAIENT PRESENTS :

MM. FONTAINE Michel, DIJOUX Stéphan, SIGISMEAU Béatrice, OMARJEE Mohammad, AHO NIENNE Sandrine, TEVANEE Jean François, VALY Nazir, DAMOUR Kichena, TIONOHOUE Sabrina, TAN Willy, FERDE Thérèse, CHAMBI DJOUMBAMBA Marie Richela, POTIN Philippe, ROUVRAIS Simone, MINATCHY Mariot, ALAGUISSAMY CARPAYE Nadine, BRET Jean Paul, GUIEN Marie Claire, PALIOD Marie Claude, PERIANAYAGOM Albert, BRINDON Marie Line, MALET Viviane, PAPY Anne Marie, HOARAU Berthe Denise, CADET André, RAYMOND Edmée, VON-PINE Bernard, DAFFON Amédée Albert, TAYLLAMIN Patricia, AGATHE Chantal, JETTER Régine, NARIA Olivier, ARAYE Hélène, RIVIERE Christelle, BEDIER Corine, BOYER Marie Pascaline, GOBALOU ERAMBRANPOULLE Virginie, BASSE Pascal.

REPRESENTE (S) :

MM. FATIMA Sofa (représentée par Madame ROUVRAIS Simone), NASSIBOU Guilaine (représentée par Monsieur POTIN Philippe), KHELIF David (représenté par Madame HOARAU Denise), VAYABOURY Jean Patrick (représenté par Monsieur TEVANEE Jean François), BELLON Stéphen (représenté par Monsieur DIJOUX Stéphan).

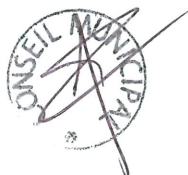
ABSENTS :

MM. BALZANET Jonhy, LORION David, MOREL Didier, MALIDI Mariaty, ACAPANDIE Freddy, RAVAT Adame, BALAYA GOURAYA Armand, SAUTRON François, HOARAU Brigitte, ANDA Jean Gaël.

Le Maire constate que le quorum est atteint et que le conseil peut valablement délibérer

Le Conseil Municipal a nommé Madame Sandrine AHO NIENNE pour remplir les fonctions de secrétaire.

Le Maire certifie que le compte rendu de la délibération a été affiché le 14 mars 2025 et la convocation du Conseil Municipal faite le 04 mars 2025.



Affaire n°37/1837 : Portant création d'un emploi permanent de responsable de la cuisine centrale de Grands-Bois.

Direction des Ressources

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le code général de la Fonction Publique, et notamment ses articles L. 313-1 et L. 332-8;

Vu le décret n° 88-145 du 15 février 1988 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 ;

Le Maire rappelle à l'Assemblée que la Ville de Saint-Pierre met tout en œuvre afin de promouvoir une restauration collective de qualité. Il rappelle que la qualité de production pour les jeunes Saint-Pierrois est une priorité pour la ville. Ainsi pour maintenir cette qualité de production, la commune s'est dotée d'une nouvelle infrastructure. La nouvelle cuisine centrale Montée Villeneuve assure la fabrication et la livraison de repas quotidiens en liaison réfrigérée auprès des établissements scolaires publics de 1er degré. Les repas sont livrés sur des cuisines relais où le personnel assure la remise en température.

Afin de faire fonctionner cet outil, le Maire propose à l'Assemblée de créer l'emploi permanent de Responsable de cuisine centrale.

A/ Motif pour la création de l'emploi :

Le Maire rappelle à l'Assemblée que conformément à l'article L.313-1 du Code Général de la Fonction publique sus visé, les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant.

Cet emploi est ouvert aux fonctionnaires relevant du cadre d'emplois des Techniciens Territoriaux.

Par dérogation, l'emploi pourra être pourvu par un agent contractuel conformément à l'article L. 332-8 2° du code général de la fonction publique (lorsque la nature des fonctions ou les besoins des services le justifient et sous réserve qu'aucun fonctionnaire n'ait pu être recruté).

B/ Intitulé de l'emploi :

Responsable de cuisine centrale (emploi permanent de catégorie B).

C/ Nature des fonctions :

*** Gestion de la qualité nutritionnelle des repas**

- Concevoir les organisations de travail et définir le personnel et les matériels nécessaires à la réalisation des repas ;
- Proposer des solutions techniques et organisationnelles d'amélioration de production ;
- Participer à l'établissement des menus ;
- Participer activement à la commission interne des menus ;
- Assurer le suivi du contrôle des prévisions de commandes ;
- S'assurer que les procédures de réceptions, stockages et sorties des matières premières soient respectées et effectuées ;
- Vérifier que toutes les matières soient de qualité satisfaisante et disponible selon les plans de charge de production,
- Favoriser une relation optimale avec les fournisseurs en concertation avec son responsable de magasins,
- Contribuer à l'évolution des cahiers des charges notamment lors des marchés,

*** Management**

- Animer, coordonner, encadrer l'équipe pluridisciplinaire du service ;
- Planifier, préparer, animer les réunions avec ses référents de secteurs,
- Utiliser tous les moyens à sa disposition pour informer son équipe dans le but de l'évolution constante de son service ;
- Assurer la gestion administrative de la structure ;

Accusé de réception en préfecture 974-219740164-20250311-37-1837-DE Date de télétransmission : 13/03/2025 Date de réception préfecture : 13/03/2025
--

- Etablir les plannings de travail en relation avec les chefs d'équipe ;
- Gérer les présences et absences ;
- S'attacher à optimiser le potentiel de son équipe ;
- Détecter les problèmes et mettre en place les moyens nécessaires pour les résoudre ;
- S'assurer de l'adéquation compétences détenues et besoins en formation pour ses équipes,
- Assurer l'évaluation annuelle des personnels,
- Former, fédérer et structurer votre équipe,
- Veiller au bon climat social,
- Veiller au respect des normes et des règles liées au travail et aux conditions de travail.

***Hygiène et sécurité**

- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Garantir la traçabilité des produits ;
- S'assurer de la maintenance des installations et des équipements ;
- Veiller à la pratique et à l'application des dispositifs et protocoles nécessaires à la démarche HACCP ;
- Assurer le suivi et la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire et de l'agrément sanitaire ;
- Veiller à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent conformément aux règles de sécurité ;

En cas de recours à un contractuel, son niveau de recrutement et de rémunération seront définis comme suit :

D/ Niveau de recrutement :

- Formation en Hôtellerie et Restauration collective validée par un diplôme
- Professionnel autonome, sachant travailler en équipe avec une expérience significative dans les métiers culinaires

E/ Niveau de rémunération :

La rémunération sera calculée, compte tenu de la nature des fonctions à exercer, sur la grille indiciaire du grade de Technicien Territorial, à laquelle s'ajoute le régime indemnitaire lié au métier de manager opérationnel.

Le Maire informe l'Assemblée que les crédits nécessaires sont inscrits au Budget au Chapitre 012.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, ADOPTE cette affaire à l'unanimité des suffrages exprimés.



P/EXTRAIT CONFORME,
LE MAIRE



Accusé de réception en préfecture
974-219740164-20250311-37-1837-DE
Date de télétransmission : 13/03/2025
Date de réception préfecture : 13/03/2025