

Responsable de la restauration municipale

Offre n° 0044230100919080

Publiée le 25/01/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DU POULIGUEN

17, rue Jules Benoît
44510 Le pouliguen

Site web de l'employeur : <http://www.lepouliguen.fr>

Lieu de travail : Le pouliguen

Poste à pourvoir le : 01/04/2023

Date limite de candidature : 01/03/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Technicien

Technicien principal de 2ème classe

Technicien principal de 1ère classe

Métier(s) : [Responsable des sites de distribution de repas](#)

Ouvert aux contractuels : Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Management : Oui

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Sous la direction du Directeur Général des Services, vous êtes chargé(e) d'organiser, de superviser et de contrôler la production et le fonctionnement de la cuisine centrale :

Environ 250 repas par jour :

- Service sur place pour les enfants des écoles maternelle et primaire publiques, le centre de loisirs et le personnel municipal
- Livraison en liaison chaude pour les enfants de l'école privée
- Préparation des repas des enfants du multi-accueil
- Plateaux-repas pour les personnes âgées

Vous êtes également pleinement engagé(e) aux côtés de l'équipe municipale sur les projets du parcours éducatif de l'enfant et sur la perspective de labellisation " mon restau responsable " dans une dynamique de Plan Alimentaire Territorial porté par l'intercommunalité auquel vous prendrez part aux cotés des élus du secteur.

Missions / conditions d'exercice :

1° Management :

- Encadrer, animer, coordonner et évaluer l'équipe de la restauration scolaire composée de 3 agents
- Impulser une dynamique de cohésion d'équipe
- Echanger et collaborer avec la référente surveillance de cantine et son équipe afin de mutualiser les règles de vie et organiser des animations sur le temps de repas.

2° Gestion administrative et financière :

- Veiller à la bonne gestion des stocks et préparer les commandes de marchandises, dans le respect du budget dédié
- Rechercher et assurer des relations avec les fournisseurs (une connaissance du territoire serait appréciée)
- Assurer le suivi des tableaux de gestion

3° Gestion de la qualité nutritionnelle des repas :

- S'assurer de l'équilibre des menus et définir la politique qualité ainsi que ses objectifs (veille réglementaire sur l'application et l'évolution des normes, garant de la qualité des matières premières, des repas servis, ...)
- Assurer l'éducation au goût et la diversification de l'alimentation : repas à thème, nouvelles recettes (notamment végétariennes)
- Produire et contrôler la qualité des repas et le bon calibrage des denrées par type de convives
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles

4° Accompagnement de l'équipe municipale sur les projets du service :

- Poursuivre la démarche Poul'Menu sur la constitution des repas et sa dynamique participative (parents, enfants)
- Travailler à l'obtention de la labellisation " Mon restau responsable "
- Participer au projet éducatif de territoire
- Participer et être force de propositions au sein du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Cap Atlantique en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables.

Profils recherchés :

Compétences techniques

- Maîtrise du pilotage d'une équipe
- Maîtrise des techniques culinaires
- Maîtrise des réglementations applicables en restauration scolaire
- Maîtrise des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtrise des risques professionnels de la restauration collective

- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique (pack office et messagerie, perspective d'implantation d'un outil métier)

Profil recherché

- Formation de cuisinier
- Expérience en restauration collective et en management d'équipe
- Qualités relationnelles et sens du travail en équipe
- Rigueur et méthode dans l'organisation du travail
- Capacités d'initiative et réactivité
- Polyvalence
- Titulaire du permis B

Contact

Contact : 0240150801

Informations complémentaires :

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre curriculum vitae au service Ressources Humaines au plus tard le 24 février 2023.

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.