

UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Emploi de catégorie B

Grades : Rédacteur territorial, rédacteur territorial principal 2^e et 1^{re} classe, Technicien territorial, technicien territorial principal 2^e et 1^{re} classe.

Poste à pourvoir dès que possible

Landerneau (16 500 habitants), ville-centre de la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas, située aux portes du pays de Brest, est une ville en pleine croissance démographique, reconnue pour son dynamisme économique, sportif et culturel. Elle recrute son(sa) futur(e) responsable de la restauration scolaire.

Au sein de la direction vie sociale et éducation, sous l'autorité de la responsable du service éducation enfance jeunesse, le(la) responsable de la restauration est chargé(e), dans le cadre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration, d'organiser et de gérer les moyens concourant à la production, à la distribution et au service des repas dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité. Il(elle) participe à la réflexion et coordonne les projets du service.

Missions :

Management de l'équipe

- Superviser le travail de la gestionnaire de la production (qui gère les agents de la cuisine centrale)
- Organiser le travail des équipes des 5 offices de restauration scolaire, gérer les plannings et les remplacements. Planifier et animer les réunions et temps de travail.
- Veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène et mettre en œuvre leur évaluation régulière en s'assurant de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Assurer les entretiens annuels, et le cas échéant, faire évoluer les fiches de postes en fonction de l'évolution du service.
- Organiser et coordonner les protocoles (repas des anciens, vœux du Maire...)
- Participer aux projets de développement du service restauration.
- Mettre en œuvre et organiser le suivi d'une charte qualité de la restauration pour la Ville.

Gestion de la production des prestations de restauration (production, distribution, service, évaluation)

- En lien avec la gestionnaire de la production, vérifier et garantir la qualité sanitaire et gustative des prestations livrées (7 restaurants scolaires, ALSH, repas des anciens et protocoles de la ville).
- Assurer avec les fournisseurs un suivi des produits et des prestations.
- Superviser le suivi des grilles d'évaluations, pour la démarche qualité.
- Etablir dans le cadre règlementaire du GEMRCN les menus et prestations annexes et mettre en place les animations et les réunions avec les différents acteurs et partenaires
- Vérifier les menus et l'adéquation avec le plan alimentaire en lien avec la gestionnaire de production

Gestion du patrimoine et du matériel

- Assurer la gestion des équipements et du matériel en collaboration avec la responsable de production et le personnel des satellites.
- Assurer le suivi et les demandes de maintenance des locaux et travaux de la cuisine centrale et des offices satellites.

Gestion administrative et financière

- Elaborer avec le responsable de secteur le budget prévisionnel en fonctionnement et investissement, assurer les engagements comptables et le suivi.
- Elaborer les outils de suivi de gestion (tableaux de bord) en lien avec les gestionnaires administratifs du service.

- Dans le cadre des marchés, définir les besoins en matière de produits alimentaires et de matériels, élaborer les contenus du cahier des charges et le suivi de son exécution dans le respect des procédures.
- Suivre et organiser la veille technique et réglementaire
- Assurer le suivi des rapports administratifs et techniques avec les services officiels (DDPP, DGCCRF...).

Accueil et animation du repas

- Participer à l'élaboration du projet pédagogique en lien avec le responsable du secteur.
- Planifier, organiser et coordonner des animations sur la thématique alimentaire.
- Participer aux P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé alimentaire), en assurer leur diffusion et leur application en cuisine centrale et en restauration.

Communication et promotion du service

- En lien avec la Direction Vie Sociale et éducation et le service communication, participer à la communication liée au service.

Domaines de compétences

- Aptitude à l'encadrement et au travail en équipe
- Maîtrise de l'ensemble des étapes d'élaboration, de confection et de livraison des repas en liaisons froides et chaudes, différées et directes
- Maîtrise des méthodes d'analyse des risques/ connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP/ P.M.S.)
- Bonne maîtrise des outils informatiques (tableur, traitement de texte, logiciels de gestion)
- Sensibilité au développement durable, agriculture biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire.

Connaissances spécifiques

- Code des marchés publics
- Techniques d'achat et de négociation
- Démarches qualité et critères qualité des produits
- Comptabilité analytique relative à la restauration

Obligations et contraintes du poste :

- Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication, de la distribution et du service sur sites satellites
- Participation occasionnelle aux manifestations nécessitant l'intervention de la restauration

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude) sur le site internet de la Ville,

(<https://www.landerneau.bzh/recrutement>)

pour **le 12 octobre 2023 dernier délai.**

(entretiens prévus le 17 octobre 2023)

Contacts :

Mme Sylvie NELZ-MOREAU, Directrice du Pôle Vie Sociale et Education au 02.98.85.43.04
Mme Catherine GOURMELON, Responsable du service ressources humaines au 02.98.85.43.16