

RECRUTEMENT D'UN RESPONSABLE RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE ELEMENTAIRE JULES FERRY (H/F)

Cadre d'emploi des agents de maîtrise ou des adjoints techniques territoriaux
Recrutement par voie de mutation ou détachement / ou par voie contractuelle
Poste à temps complet (35 heures annualisées) à pourvoir à compter du 1^{er} janvier 2020
Date limite candidature : 17 novembre 2019

Sous la responsabilité hiérarchique du Maire, vous travaillerez en lien avec :

- Le Maire, son adjoint en charge des Affaires Scolaires
- L'ensemble de l'équipe du restaurant scolaire
- Le responsable du service enfance – jeunesse
- Le responsable des affaires scolaires

MISSIONS :

Encadrement : management et organisation du service de la restauration scolaire (2 agents à temps complet)

- Réception des denrées, contrôle et rangement des marchandises dans le respect des normes en vigueur
- Elaboration des menus et planification des commandes à l'aide du logiciel E-équilibre
- Participation à la fabrication, distribution des repas (environ 180 repas par jour sur 2 services)
- Encadrement du personnel de production, de service et d'entretien (encadrement, durant le temps du repas, des agents en charge du service des enfants de l'école élémentaire)
- Plonge cuisine et aide à la vaisselle
- Gestion des stocks des produits alimentaires et des autres produits.
- Elaboration d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Faire appliquer et actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Suivi des PAI des enfants

Gestion technique du restaurant, en lien avec les services techniques municipaux

- Veiller à la propreté des locaux et à la bonne maintenance des équipements. Accompagnement des visites régulières de contrôle sanitaire.
- Achat et entretien des vêtements et équipements de travail avec obligation de porter et faire porter les vêtements et équipements d'hygiène et sécurité.
- Alerte sur les travaux d'entretien et d'amélioration nécessaires au restaurant auprès du responsable technique avec information parallèle à la direction générale
- Veille juridique de la réglementation des consignes de sécurité et des normes (HACCP, PAI...) à appliquer dans un restaurant scolaire et retour à la direction générale, notamment sur les évolutions sur lesquelles la commune doit être vigilante

Gestion administrative du restaurant

- Préparation du cahier des charges du marché pluriannuel de fournitures des denrées pour la restauration scolaire et analyse des offres pour aide à la décision
- Réalisation des entretiens professionnels annuels, fixation des objectifs, recensement des besoins en formation



DESCRIPTION DU CANDIDAT

Savoirs (Formation, diplômes...)

Titulaire au minimum d'un CAP cuisine (ou BEP), ou si possible d'un Baccalauréat professionnel cuisine
Connaissance parfaite des règles d'hygiène et de sécurité en restauration scolaire
Maîtrise des techniques de fabrication, de cuisson, de refroidissement et de conditionnement
Maîtrise des principes de liaisons chaude et froide
Bonne maîtrise de l'outil informatique : pack Office

Savoir-faire (Expérience professionnelle...)

Expérience en cuisine collective indispensable – expérience en collectivité locale fortement appréciée
Pratique de l'utilisation des produits bio et/ou de saison et/ou issus de circuits courts d'approvisionnement
Expérience significative en management et animation d'équipes sur un poste similaire
Organisation, rigueur, capacités de planification et d'anticipation

Savoir être

Sens des responsabilités et capacité à travailler en autonomie
Doté d'un bon relationnel et d'un fort esprit d'équipe
Capacité à encadrer et communiquer

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire et régime indemnitaire RIFSEEP
Périodes de congés pendant les vacances scolaires
Port obligatoire d'une tenue de travail adaptée (veste/pantalon) et des équipements nécessaires (chaussures/masque/gants) fournis par la collectivité
Travail en station debout prolongée

Candidature (CV + lettre motivation + dernier arrêté position administrative) à adresser à :
Monsieur le Maire – Place Ernest Cognacq – 17230 MARANS, par voie postale ou électronique (mairie@ville-marans.fr)