

Profil de poste : Responsable de restauration collective (H/F)

Poste à temps complet annualisé

Poste rattaché au pôle Famille

Cadre d'emploi : Techniciens territoriaux

Catégorie : B

CONTEXTE

La commune de GRAND-CHAMP, territoire attractif par son environnement territorial, associatif, est à la recherche d'un responsable de restauration collective en remplacement de la titulaire en arrêt longue durée.

Sous l'autorité du directeur du pôle Famille, le responsable de restauration collective organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité.

Le service est organisé autour d'un restaurant principal et d'un satellite. Il sert jusqu'à 850 repas jour en période scolaire.

L'équipe de préparation des repas se décompose comme suit :

- Un cuisinier responsable de production et un second de cuisine
- Deux agents de restauration pour la préparation des entrées et desserts

Missions principales :

- ▶ **Encadrer l'équipe, piloter, suivre et contrôler les activités des agents**
 - Gérer les plannings des agents (périodes scolaires et vacances), les remplacements
 - Veiller à l'application des règles d'hygiène
 - Suivre et proposer des améliorations dans l'organisation de travail
 - Capacité à accompagner les évolutions organisationnelles
 - Manager et organiser le personnel pour répondre aux objectifs de performance et de productivité
- ▶ **Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective**
 - Élaborer des diagnostics sur des commandes politiques liées à la restauration collective
 - Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
 - Évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes
 - Assister et conseiller la direction et les élus
 - Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective
 - Développer une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable
 - Accompagner le déploiement d'un nouvel outil de suivi de production
- ▶ **Supervision de la production des prestations de restauration**
 - Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
 - Vérifier les menus et leurs cycles
 - Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité
 - Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
 - Élaborer les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution
 - Négocier avec les prestataires de la restauration
 - Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux
 - Élaborer des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne

- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, ...)
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable

▶ **Organisation des temps d'accueil et d'animation du repas**

- Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif
- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas
- Mettre en place les animations thématiques

Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

▶ **Réalisation des prestations liées aux festivités et cérémonies**

Formation et expérience

Formation : Bac professionnel en commercialisation et services en restauration ou BTS management hôtellerie-restauration ou Licence professionnelle en organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.

Expérience professionnelle : Expérience significative dans un poste similaire et éventuellement pour une collectivité de taille équivalente ou supérieure.

Savoir-faire :

- Très bonnes connaissances du cadre réglementaire de la restauration collective
- Démarches qualité et critères qualité des produits (dont la saisonnalité et la traçabilité)
- Méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations de restauration
- Très bonne Maîtrise suite bureautique (Word, Excel)
- Maîtrise des logiciels spécifiques aux domaines de compétence du poste (Concerto, AIDOMENU)
- Qualités rédactionnelles
- HACCP
- Technologies culinaires et de production à partir des nouveaux outils (cuisson vapeur, cuisson différée, ...)
- Connaissance sur l'équilibre nutritionnel et le plan alimentaire

Savoir-être :

- Autonomie, rigueur, organisation
- Grande discrétion
- Disponibilité
- Esprit d'initiative
- Forte réactivité
- Aptitude à l'encadrement et au travail en équipe
- Sens du service public

Rémunération :

En fonction de l'expérience de la personne recrutée.

Prise de poste souhaitée : dès que possible

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae à :

Madame LE MEUR Dominique
Maire
Place de la mairie
56 390 GRAND-CHAMP

ou par courriel à :

grh@grandchamp.fr