



RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE

Le Poinçonnet recherche pour son service Restauration scolaire un responsable.

Le Poinçonnet véritable « ville à la campagne » cultive l'art du bien-vivre ensemble aux portes de l'agglomération castelroussine (75 000 habitants). Dynamique, sportive, animée, solidaire, intergénérationnelle, soucieuse de son environnement, la commune, forte de 6 000 habitants, conjugue avec harmonie qualité de vie et proximité des services. Elle est dotée d'une vie économique dense et plurielle : plus d'une centaine d'artisans, une trentaine de commerçants en centre-ville ville et deux zones, une commerciale, Le Forum, et une industrielle, les Sablons, qui accueillent 75 entreprises. La forêt domaniale, les équipements sportifs, culturels, d'échange, de rencontre et la richesse associative sont quelques-uns des autres atouts qui permettent au Poinçonnet d'être labellisée « Ville où il fait bon vivre ».

Le Poinçonnet c'est aussi une collectivité à taille humaine de plus de 70 agents qui œuvrent chaque jour à rendre un service public de qualité à la population. Bien-être des enfants et des jeunes, soutien à la parentalité, aide aux démarches administratives, fleurissement et propreté de la commune, offre culturelle, sont particulièrement mis en avant. La municipalité du Poinçonnet est, d'autre part, engagée dans une démarche de démocratie participative.

Profil :

- CAP, BEP, Bac pro cuisine
- Expérience sur un poste similaire

Filière :

Technique

Métier :

Agent de restauration

Grades recherchés :

Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Agent de maîtrise
Agent de maîtrise principal

Missions et activités

Missions en responsabilité direct

- Apporter une analyse de l'existant afin de contribuer à l'évolution de la mise en œuvre de la politique municipale en matière de qualité de la restauration scolaire.
- Gestion et mise en œuvre des Projets d'Accueil Individualisés en collaboration avec le service Affaires Scolaires/jeunesse.
- Mettre à jour et assurer le suivi du dossier d'agrément de la cuisine centrale
- Mettre en application et assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire (HACCP) dans les cuisines centrales et satellites.
- Encadrer et animer une équipe (mise en place des EPI)
- Conception et gestion du suivi budgétaire du service
- Participer aux réunions des responsables de service de la direction
- Assurer le suivi et la mise en place des orientations du groupe de travail « Bien Manger, Mieux Manger » et de la loi EGALIM.

Missions en responsabilité collaborative avec l'adjoint du service

- Elaborer les menus en partenariat avec la diététicienne de la commune : animation de la commission d'élaboration des menus
- Cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles de l'art culinaire (goût, texture, présentation...)
- Mise en œuvre du Plan Maîtrise Sanitaire en lien avec l'ensemble de l'équipe du restaurant scolaire
- Gestion et commandes du matériel en adéquation avec les besoins et les maintenances du parc des différents sites. (Cuisines centrales et satellites)
- Gestion et conception du Marché Public destiné aux denrées alimentaires.
- Gérer et contrôler les approvisionnements et les stocks des denrées alimentaires
- Savoir optimiser la production des repas (rapport qualité /prix)
- Utiliser le logiciel dédié à la gestion des denrées alimentaires
- Animer et encadrer les équipes afin de renforcer les échanges et les liens entre les agents et les différents services supports.
- Conduite des activités du service en étant force de proposition sur les aménagements envisagés
- Planification des tâches de l'équipe et des agents
- Contrôle de la qualité des services faits
- Organiser et participer aux vins d'honneur officiels
- Elaborer et concevoir les repas des manifestations organisées par la commune

Et toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service et non reprise ci-dessus pourra être demandée à l'agent

Aptitudes comportementales

- Connaissance des denrées alimentaires brutes et transformées
- Connaissance de la législation en matière d'équilibre alimentaire
- Maîtrise de la méthode HACCP
- Gestion administrative et budgétaire du service
- Autonomie dans l'organisation du travail
- Aptitudes à l'encadrement et à l'animation d'une équipe
- Maîtrise des outils informatiques et de communication
- Rigueur et organisation
- Discrétion, disponibilité, sens du travail en équipe
- Savoir rendre compte à son supérieur hiérarchique

Date limite de candidature :

Date du 1^{er} entretien :

Date de recrutement : dès que possible

Temps de travail : Temps de travail annualisé

Rémunération : Régime statutaire + RIFSEEP

Avantages : CNAS – Compte épargne temps – accès au restaurant scolaire – participation mutuelle et prévoyance

Nom du contact : candidatures à adresser à Madame le Maire

Par courrier : 1 place du 1^{er} mai 36330 LE POINCONNET

Par mail : marie.bentejac@ville-lepoinconnet.fr