

UN RESPONSABLE DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Poste à temps complet (35 heures hebdomadaires annualisées)

Emploi permanent – création de poste

(Cadre d'emplois des techniciens territoriaux)

Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle conformément à l'article L.332-8-2° du Code Général de la Fonction Publique.

Activités principales :

Sous l'autorité de Monsieur le Maire et sous la responsabilité du Directeur Général des Services, vous serez en charge des tâches suivantes :

- **Mettre en œuvre les orientations de la collectivité en matière de 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 et du plan de maîtrise sanitaire (PMS),
 - Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes,
 - Assister et conseiller l'autorité territoriale.
- **Organiser la production des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration :**
 - Elaborer les menus scolaires et ceux des « occasions festives » en respectant la réglementation dans l'élaboration des menus et le choix des produits,
 - Piloter la production, la livraison et la distribution des repas,
 - Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation,
 - Mettre en place et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité des produits, hygiène des aliments...),
 - Assurer la mise en œuvre et le suivi du plan de maîtrise sanitaire,
 - Veiller à l'application des Plans d'Accueil Individualisé (PAI) transmis.
- **Assurer l'approvisionnement et la gestion des stocks de denrées**
 - Prévoir les approvisionnements et assurer la gestion et le suivi des stocks,
 - Effectuer les commandes de denrées dans le respect des règles de la commande publique, du budget imparti et de la législation (Loi Egalim, menu végétarien, Labels...),
 - Etablir et respecter le budget alloué en prenant en compte le coût et la qualité des produits,
 - Développer les démarches locales,
 - Réceptionner les marchandises et contrôler leur conformité,
 - Préparer les commandes des « occasions festives ».
- **Assurer et contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux**
 - S'assurer du bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien,
 - Effectuer le suivi de la maintenance du matériel (matériels de cuisson, mobilier et véhicule),
 - Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien.
- **Encadrer l'équipe de cuisine et de restauration**
 - Organiser l'activité de l'équipe de cuisine et de restauration, répartir les tâches,
 - Expliquer les consignes et les règles d'hygiène et veiller à leur application,
 - Concevoir et gérer les annualisations et les absences des agents en lien avec le service RH,
 - Préparer et mener les entretiens professionnels annuels,
 - Former les agents en interne,
 - Informer sa hiérarchie des difficultés et incidents,
 - Participer activement à la prévention des risques professionnels,
 - Concevoir les procédures et outils spécifiques nécessaires à l'organisation du travail.

Compétences :

- **Diplôme requis** : Bac Professionnel Restauration ou équivalent
- **Expérience exigée sur un poste similaire**

CANDIDATEZ ICI



- **Compétences techniques :**
 - Maîtriser les normes et techniques spécifiques au domaine de la restauration collective,
 - Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
 - Connaître les risques propres à la restauration collective ainsi que les normes de sécurité,
 - Connaître la réglementation des marchés publics et l'environnement des collectivités territoriales.
- **Compétences relationnelles :**
 - Maîtriser les techniques d'animation d'équipe et de prévention des conflits,
 - Être force de proposition,
 - Être rigoureux, organisé et méthodique,
 - Savoir organiser son temps et travailler en équipe.
 - Discrétion professionnelle et devoir de réserve.

Conditions d'exercice :

- Horaires de travail : 7h30-15h (annualisation sur l'année scolaire)
- Travail occasionnel le week-end et jours fériés lors des « occasions festives » de la collectivité
- Règles professionnelles, éthique et déontologie, sens du service public
- Manipulation de produits chimiques et de matériels lourds
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Rémunération statutaire (cadre d'emplois des techniciens territoriaux) + participation prévoyance à un contrat labellisé + participation santé à un contrat de groupe + action sociale (CNAS).

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 21 NOVEMBRE 2025, à 8 heures.

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

POSTE À POURVOIR : 1^{er} DÉCEMBRE 2025

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

