

Recrute un responsable du restaurant scolaire (H/F)
Cadre d'emploi des techniciens (catégorie B) ou agents de maîtrise (catégorie C)
Titulaire ou contractuel

Poste à temps complet (35 heures hebdomadaires)
Au 1^{er} juin 2024

Sous l'autorité de la responsable du service Education, Enfance et Jeunesse, vous piloterez les projets et opérations propres à votre service. Vous optimiserez les procédures, contrôlerez et évaluez l'emploi des ressources. Et enfin, vous apporterez une aide permanente à un supérieur hiérarchique en termes d'organisation, de gestion, de communication.

Vous assurerez principalement **les missions suivantes** :

- **En qualité de responsable de la restauration collective :**
 - Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective : évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins. Assister et conseiller la hiérarchie et les élus.
 - Supervision des prestations de restauration : piloter la livraison et la distribution des repas. Vérifier les menus et leurs cycles. Elaborer les contrats et marchés de prestations du service et en suivre l'exécution. Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services. Elaborer le budget et suivre les comptes. Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion du site de distribution de repas. Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation. Gestion d'une équipe de 4 agents.
- **En qualité de responsable du site de distribution des repas :**
 - Coordination de la distribution des repas : Centraliser et transmettre les effectifs. Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire, le faire appliquer et contrôler son application. Assurer l'interface entre production et distribution. Assurer le service des repas avec l'équipe.
 - Animation et communication dans le restaurant : coordonner des projets d'animation autour de l'éducation nutritionnelle. Participer à la mise en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable.

Profil et qualités requises :

Etre titulaire du grade de technicien territorial ou agent de maîtrise territorial

Avoir une expérience dans un poste similaire d'au moins 2 ans,

- **Savoirs socioprofessionnels :**
 - Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
 - Procédures et autocontrôle dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (HACCP...)
 - Enjeux et évolution du cadre réglementaire de la restauration collective
 - Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaud/froide/directe)
 - Technique de service en salle
 - Technologie du restaurant (acoustique, ergonomie, conditions d'accueil)
 - Allergies alimentaires et PAI
 - Réalisation et suivi des documents réglementaires
- **Savoirs généraux :**
 - Comptabilité analytique relative à la restauration
 - Avoir de très bonnes qualités managériales,
 - Maîtriser l'outil informatique : notamment Word, Excel, Outlook,
 - Savoir s'exprimer et communiquer avec aisance,
 - Organiser son temps, son poste de travail et le travail des collaborateurs (4 agents), dans le respect des activités planifiées et des règles de fonctionnement du service,
 - Savoir rendre compte à sa hiérarchie et la respecter, travailler, partager et échanger avec l'équipe sur l'activité et faire preuve de grandes qualités relationnelles,
 - Etre discret et respecter la confidentialité.
 - Etre autonome et prendre des initiatives,
 - Savoir faire preuve de rigueur dans l'exécution de ses missions,

Rémunération statutaire + régime indemnitaire
+ prestations du CNAS + prime de fin d'année (après 1 an d'ancienneté)

Date limite de dépôt des candidatures : 01 avril 2024

Merci d'adresser votre candidature (lettre manuscrite + CV + 3 derniers entretiens professionnels) à :

Monsieur le Maire de Vittel – Hôtel de Ville – Place de la Marne - 88800 VITTEL

Personne à contacter : Mme Laure MORANDEAU – D.R.H – tél : 03.29.07.14.07 ou par mail : drh@ville-vittel.fr