



## LA REGION BRETAGNE RECRUTE POUR SES LYCEES

### Un.e manager de restauration collective

Date de pub : 18/07/2023

Entreprise : Région Bretagne

Localisation : **RENNES**

Contrat : CDD de 10 mois

Expérience : expérimenté

Rémunération : 2700 euros net mensuels

Cycle de travail : du lundi au vendredi - horaires par rotation, soit le matin à partir de 6 heures, soit le soir jusqu'à 20 heures 15

#### **L'entreprise :**

La Région Bretagne, collectivité territoriale, assure l'hébergement, la restauration, l'entretien général et technique et l'accueil dans les 115 Etablissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) bretons.

Tous les personnels en EPL sont placés sous l'autorité hiérarchique de la Région et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement.

Lors d'absences (maladie, congé maternité ... etc), la collectivité emploie des agents contractuels en contrat à durée déterminée pour assurer les remplacements.

Dans ce cadre, la Région Bretagne recherche un.e manager de transition pour réinterroger les modalités de fonctionnement de la restauration d'un établissement rennais de plus de 3000 couverts par jour, tout en garantissant une qualité des repas et un service satisfaisant à l'usager.ère. Pour cela, les missions suivantes lui seront confiées :

#### **Missions du poste :**

Le/la manager de transition assure la conception, la réalisation et la distribution des repas aux élèves, au personnel de l'établissement et éventuellement aux convives extérieurs.

L'agent.e encadre le service de restauration.

L'agent.e garantit le bon fonctionnement général du service de restauration.

L'agent.e joue un rôle fondamental autant en matière d'hygiène et d'équilibre nutritionnel que de coût, qualité et délais de production et dans le respect des principes de développement durable.

En lien avec un cabinet conseil, le/la manager de transition réinterroge les modes de fonctionnement de cette restauration pour apporter des évolutions d'organisation, la structurer et la consolider en s'appuyant sur une équipe de 35 agentes (cuisinier.ère.s, magasinier alimentaire et aides de restauration).

#### **COMPETENCES REQUISES :**

##### **Savoirs :**

- Avoir le sens du travail en équipe, de la solidarité et de l'intérêt général (continuité du service public)
- Connaître les techniques en restauration collective
- Maîtriser la réglementation de l'hygiène en restauration, méthode HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire
- Maîtriser les règles de sécurité et d'ergonomie au travail

##### **Savoirs faire :**

- Organiser le travail d'équipe et l'adapter en fonction des priorités
- Savoir rendre compte des dysfonctionnements à sa hiérarchie
- Maîtriser l'outil informatique et les logiciels de bureautique

##### **Savoirs être :**

- Avoir un comportement adapté en milieu scolaire
- Savoir être impartial et respecter les personnes
- Faire preuve de probité

**Transmettre CV et lettre de motivation à l'adresse mail suivante à [temporaireslycees@bretagne.bzh](mailto:temporaireslycees@bretagne.bzh)**

**Contact : Alexia BRUNO – 02.99.27.97.56**