



PROFIL DE POSTE

DIRECTION DE LA VILLE EDUCATIVE

CST du 20/01/2023

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

Il est rappelé qu'en fonction des évolutions, mais dans le respect des règles statutaires, tout profil de poste est susceptible d'évoluer.

OBJECTIFS DU POSTE	Sous l'autorité du/de la Directeur.trice de la Ville Educative, le/la Responsable de la Restauration est chargé.e de l'organisation et du développement du service de la restauration, composé d'une équipe de 9 agents (1 Responsable de Production, 1 magasinier, 1 chauffeur et 6 agents de production) au sein de la cuisine centrale (production et livraison en liaison chaude dans les 4 offices de la ville), et de 10 agents au sein des offices de restauration scolaire (3 responsables d'office, 7 agents d'offices).
DOMAINES D'INTERVENTION	Restauration scolaire et collective
COMPÉTENCES ATTENDUES	<p>Compétences générales</p> <p>Compétences administratives et financières : maîtrise de l'outil informatique et des outils de bureautique, gestion budgétaire, qualités rédactionnelles.</p> <p>Compétences organisationnelles : être rigoureux.euse et savoir travailler en transversalité.</p> <p>Compétences managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, partage de l'information et capacité à prendre des décisions.</p> <p>Aptitudes personnelles et relationnelles : capacité d'autonomie, d'organisation et d'animation ; disponibilité et dynamisme ; sens du service public ; maîtrise des techniques de négociation et de communication ; discrétion professionnelle.</p> <p>Compétences techniques</p> <p>Connaissance des domaines d'intervention, et notamment des techniques de production en restauration collective, de fonctionnement des matériels, de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaître, savoir appliquer et savoir faire appliquer).</p> <p>Bonne connaissance du territoire.</p>
FONCTIONS DU POSTE	<p>Activités principales</p> <ul style="list-style-type: none">- Encadrer et coordonner les secteurs de la fabrication et de la distribution des repas<ul style="list-style-type: none">o définition des objectifs de service (alimentaires, financiers, gestion humaine...)o définition des menus et animations (menus à thème, semaine du goût...), notamment en lien avec la diététicienne (prestataire)o passation des commandeso contrôle du travail des équipes de production (cuisine, magasin, chauffeur) et de distributiono garantie des conditions d'hygiène, de sécurité, et de qualité des repas, en lien avec le référent technique (poste à créer)o contrôle de l'application de la méthode HACCP (Plan de Maitrise Sanitaire)- Assistance aux responsables des sites et de la production, développement de leur autonomie<ul style="list-style-type: none">o appui technique, en lien avec le référent technique (poste à créer)o coordination de l'ensemble des acteurs du temps du repas (agents d'office, animateurs – en lien avec le service Enfance – ATSEM)- Toutes opérations techniques, administratives ou de gestion des ressources humaines en vue de la continuité du service public et de l'amélioration du service de la restauration municipale<ul style="list-style-type: none">o suivi budgétaire et comptabilité analytiqueo suivi des marchés en lienso encadrement et gestion des équipes (remplacement, recrutement, évaluation, etc...)o suivi du projet de rénovation de la cuisine centrale- Assurer un partage transversal des informations et la coordination avec l'ensemble des services municipaux.
NIVEAU DE RECRUTEMENT	Cadre d'emploi des Rédacteurs territoriaux ou des Techniciens territoriaux
RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE	Directeur.trice de la Ville Educative



PROFIL DE POSTE

DIRECTION DE LA VILLE EDUCATIVE

CST du 20/01/2023

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

LIENS FONCTIONNELS	Le Maire et les élu.es délégué.es Les services municipaux. Les responsables et agents des offices et de la cuisine centrale Les usagers, les associations de parents d'élèves Les entreprises extérieures La Direction Départementale de la Protection aux Populations (D.D.P.P) Les agents ou responsables des services partenaires locaux
LIEU DE TRAVAIL PRINCIPAL	Cuisine centrale
AMPLITUDE HORAIRE	37h30 / semaine
SPÉCIFICITÉS LIÉES AU POSTE	Prise de congés durant les vacances scolaires. Participation aux manifestations exceptionnelles.
RÉGIME INDEMNITAIRE	Responsabilités : chef de service Pénibilité : à évaluer