



# VILLE DE LA BOUILLADISSE

## OFFRE D'EMPLOI

### LA COMMUNE DE LA BOUILLADISSE

Recrute par voie de détachement ou de mutation

## **1 RESPONSABLE DE RESTAURATION COLLECTIVE (CUISINE CENTRALE + 3 SATELLITES)**

Poste à temps complet :	35 h Annualisées
Service :	Service Restauration (rattaché au Pôle Enfance et Animation)
Filière de l'agent concerné :	Technique
Cadre d'emplois de référence :	Agent de Maitrise

### **1) Missions :**

Placé sous l'autorité du Directeur de pôle et de la Directrice Générale des Services

Vous êtes le garant du bon fonctionnement du Service de Restauration Municipale (85000 repas par an, 550 repas par jour à destination des écoles communales, du centre de loisir et ponctuellement des associations et des stages sportifs, durant les périodes de vacances scolaires) Les repas sont servis sur 3 sites de restauration.

Vous participez à la mise en œuvre des orientations municipales en matière de Restauration Collective dans le respect du marché public de fourniture de denrées alimentaires (développement des filières courtes, introduction du BIO, accompagnement aux actions d'éveil et d'éducation au goût...)

Vous encadrez et animez les équipes de la Cuisine Centrale et des deux Cuisines Satellites (9 agents : 4 à la cuisine centrale + 3 à la cantine des Hameaux et 2 à la cantine de la maternelle Isidore Gautier) et à ce titre vous êtes responsable :

- De l'organisation des plannings de l'équipe,
- Du suivi quotidien des activités,
- Du suivi de la formation des personnels,
- De l'accueil des personnels remplaçants,
- De la maintenance des matériels et véhicule du service

Vous organisez et gérez les moyens assurant la production et la distribution des repas et à ce titre avez en charge :

- L'élaboration des menus conformément au plan alimentaire (cette tâche pourra être opérée en collaboration avec une diététicienne)
- La saisie et le suivi des données d'exploitation dans le logiciel de gestion « AIDOMENU »
- Le contrôle, la répartition et la distribution des repas vers les 2 unités satellites rattachées et la crèche
- Le contrôle et l'approvisionnement des marchandises et la gestion des stocks,
- Le contrôle et en collaboration avec le second de cuisine, la réalisation des préparations culinaires,
- Le suivi du budget prévisionnel, (suivi des marchés, contrôle des factures ...)
- Le contrôle et l'archivage des documents « Plan de Nettoyage »

Au titre de la veille sanitaire vous avez en charge :

- Le contrôle du nettoyage et de la désinfection dans l'UPC et les deux satellites,
- La vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité, des protocoles HACCP,
- La sécurité des personnels, des locaux et du matériel,
- Le contrôle de la traçabilité des produits, des températures et des échantillons pour le laboratoire d'analyses, ainsi que l'archivage des documents de traçabilité,
- Le suivi de l'application des nouveaux règlements, lois et décrets sur la nutrition et la santé.

## **2) Profil Requis :**

Expérience de gestion en Restauration Collective exigée,

-Vous maîtrisez l'outil informatique,

-Vous maitrisez les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP, marche en avant...), en matière de diététique et de nutrition (recommandations du GEMRCN ...)

-Vous possédez une connaissance des règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique,

-Vous disposez d'une bonne aptitude à l'encadrement et des capacités à animer, organiser et anticiper,

-Vous avez les capacités à mobiliser les partenaires nécessaires et à travailler en transversalité,

-Doté (e) de qualités relationnelles, vous avez le sens du travail en équipe.

-Pratique de l'outil informatique : une connaissance du logiciel « AIDOMENU » ou tout autre outil de gestion informatisé de la production des repas serait un plus.

## **3) Rémunération :**

Statutaire, RIFSEEP, complément de rémunération (prime de vacances et Noel), avantages CNAS.

**Les dossiers de candidature (lettre de motivation + CV) sont à adresser avant le 30/11/2023 à : Monsieur le Maire – Hôtel de Ville – 13720 LA BOUILLADISSE**

***Indiquer en objet de votre lettre de motivation « candidature pour le poste de responsable de la restauration collective »***

Tout renseignement complémentaire peut être obtenu auprès de la Directrice Générale des Services au 04.42.62.97.08 ou du Directeur de Pole au 04.42.62.40.39

**Le poste est à pourvoir pour début 2024.**