

## **RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION**

La commune de Mordelles, commune de 7 500 habitants à l'Ouest de Rennes, recrute un ou une responsable du service restauration. La restauration scolaire comprend deux sites : une cuisine centrale et une cuisine satellite en liaison chaude. Le responsable du service sous la responsabilité directe de la directrice de pôle organise et coordonne l'activité liée à la cuisine centrale et à la restauration scolaire. Il met en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective et notamment l'élaboration de repas locaux.

La commune de Mordelles applique une politique de repas locaux.

Le responsable de restauration scolaire travaille sur des projets structurants et participera notamment à la réflexion sur la création d'une nouvelle cuisine centrale dans le cadre de la construction d'une nouvelle école.

### **Mettre en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective :**

- Décliner la politique de transition écologique de la collectivité en matière de restauration collective
- Développer une politique d'achat répondant aux objectifs de transition écologique et en produits locaux
- Mise en œuvre de la loi " Egalim "

### **Gérer la production et la distribution des repas:**

- Organiser la production, la livraison, la distribution des repas dans le respect des réglementations (nutritionnelle, démarche qualité, élaboration des menus et vérification de leurs cycles)
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ...)
- Participer à la production de repas ponctuellement

### **Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks**

- Participer à la définition du cahier des charges et l'analyse des offres dans le cadre du marché public de denrées alimentaires et assurer le suivi du marché public en cours
- Commander les denrées en fonction des effectifs issus des inscriptions
- Réceptionner les denrées et contrôler leur réception, contrôler leur conformité
- Veiller au respect du cahier des charges
- Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties)

### **Assurer et contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux**

- Être responsable de la remise en état des matériels de service
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien en lien avec le prestataire en charge de la maintenance
- Informer les services techniques de toutes défaillances ou demandes d'intervention

### **Accueillir les convives et animer le repas :**

- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas
- Mettre en place des animations thématiques
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisations à la nutrition et au développement durable

- Participer au service (service au chaud)
- Suivi et application du Protocole d'Accueil Individualisé pour les enfants souffrant d'allergies alimentaires

### **Encadrement et management du service (7 personnes environ)**

- Coordonner l'ensemble de l'activité du service, encadrer et animer des équipes
- Organiser et planifier le travail des agents
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais
- Expliquer les consignes et veiller à leur application
- Mesurer l'activité et proposer des actions d'organisation : renfort, remplacement, recrutement
- Réaliser les entretiens professionnels

### **Profil :**

CAP ou Bac professionnel cuisine  
Formation HACCP  
Expérience en management souhaitée  
Expérience confirmée en restaurant collective

### **Permis B**

### **Connaissances attendues :**

Maîtrise de la réglementation HACCP, du PMS et des démarches qualité (saisonnalité, traçabilité ...)  
Connaissance des lois Egalim, du PNNS (Programme national nutrition santé)  
Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson  
Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement  
Maîtriser les techniques de production des repas en restaurant collective  
Connaître les techniques de fonctionnement des matériels  
Connaissance de la commande publique  
Expérience en comptabilité / suivi budgétaire avérée  
Connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales

### **Aptitudes :**

Avoir le sens du service public  
Être organisé, rigoureux et méthodique  
Être autonome  
Avoir de solides aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions,  
Avoir le sens de l'initiative  
Être réactif et en capacité de s'adapter  
Savoir gérer les situations de stress  
Être ponctuel  
Savoir gérer les priorités et capacité à trouver des solutions  
Disponibilité

### **Conditions du poste :**

Temps complet  
Poste statutaire B (technicien/technicien ppal 2<sup>ème</sup> classe / technicien ppal 1<sup>ère</sup> classe / agent de maîtrise / agent de maîtrise ppal)  
Rémunération indiciaire + régime indemnitaire  
Prise de poste au 01.06.2022

### **Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser pour le 28 janvier 2022.**

par courriel à [rh@ville-mordelles.fr](mailto:rh@ville-mordelles.fr) ou par courrier : À l'attention de Monsieur le Maire - 29 avenue du Maréchal Leclerc - 35310 Mordelles