

LA VILLE DE LA CHAPELLE SUR ERDRE
(19 600 habitants - membre de la Communauté urbaine de Nantes Métropole)

Recrute sa/son

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION (h/f)

(CADRE D'EMPLOIS DES ATTACHÉS)

Suite à une récente réorganisation de la restauration scolaire, la ville de La Chapelle-sur-Erdre recherche son nouveau responsable. Au sein de la direction Animation, vous assurez les missions suivantes :

1 – Management opérationnel (1 responsable de production, 2 chefs de cuisine, 2 responsables d'office, 21 agents de la restauration)

- Participer au recrutement, concevoir les équipes de rentrée
- Définir les tâches, élaborer les plannings de travail annuels, encadrer et évaluer les agents
- Superviser les remplacements du personnel et de l'agent mobile restauration, en lien avec la secrétaire R.H du service Vie scolaire

2 – Supervision de la production des prestations de restauration

- Superviser le fonctionnement des restaurants, sites satellites et du portage de repas à domicile, animer les réunions d'équipe
- Faire appliquer la réglementation HACCP en vigueur et le port des E.P.I
- Participer aux visites de contrôle et mettre en place les actions préventives et correctives
- Contrôler la mise en place des procédures liées aux protocoles alimentaires spécifiques et suivre leur bonne application par les agents de restauration

3 - Gestion budgétaire et comptable :

- Participer à l'élaboration du budget de la restauration
- Gérer les crédits annuels (bons de commandes, facturation...) et les prix de revient journaliers
- Élaborer et suivre les marchés publics, établir les délibérations et décisions
- Gérer les subventions spécifiques du secteur et les contrats de maintenance
- Mettre à jour les tableaux de bord

4 - Gestion administrative :

- Élaborer des courriers, notes, rapports
- Réaliser et suivre les demandes d'intervention (travaux, logistique...)
- Superviser les demandes de prêts de matériels et/ou de fournitures de repas dans le cadre de manifestations
- Élaborer les plans de menus, en concertation avec les chefs de cuisine et sites satellites, sous contrôle du diététicien, gérer la commission des menus

Profil :

- Expérience en encadrement
- Aptitude au travail en équipe et en transversalité
- Expérience en restauration collective
- Connaissance des règles de base de la comptabilité publique et des marchés publics
- Expérience en gestion budgétaire
- Maîtrise des réglementations et techniques relatives à la préparation des repas en collectivité (HACCP, PAI...)
- Connaissance de la diététique, de la nutrition adaptée aux écoles
- Sens des relations humaines et aptitude à la médiation
- Sens des responsabilités et du service public
- Rigueur et organisation
- Qualités rédactionnelles
- Autonomie et discrétion
- Maîtrise de l'outil informatique (traitement de texte, tableur)
- Expérience en logiciels métiers : personnel (Hélix), financier (Ciril)
- Permis de conduire B

Rémunération : Statutaire, régime indemnitaire, 13^{ème} mois

Merci d'adresser lettre de candidature + CV ainsi qu'une copie du dernier arrêté de situation administrative sous réf 2019-26 à Monsieur le Maire
Hôtel de ville -BP 4409 - 44244 La Chapelle sur Erdre cedex
ou par mail à svppersonnel@lachellesurerdre.fr

avant le 16 août 2019