

Offre d'emploi
Responsable du restaurant scolaire

Emploi fonctionnel : Non

Libellé de l'emploi fonctionnel : Pas d'emploi fonctionnel renseigné

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) :

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : Responsable de restauration scolaire

Descriptif de l'emploi :

La commune de Saint Marcellin en Forez (Département de la Loire, Communauté d'Agglomération Loire Forez), 5 078 habitants, recherche un(e) RESPONSABLE DE RESTAURATION SCOLAIRE par voie de mutation, inscription sur liste d'aptitude.

La commune bénéficie d'un niveau de services à la population reconnu, notamment sur l'enfance-jeunesse, et met en œuvre des projets afin de poursuivre la dynamique.

Sous l'autorité de la responsable du Pôle Enfance-Jeunesse, et en lien avec les adjoints délégués, vous serez en charge de la planification, gestion et contrôle des productions d'une unité de fabrication (chaud, froid, pâtisserie, magasin, plonge et réfectoire) selon les impératifs budgétaires, les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la politique de restauration de la municipalité. Vous encadrerez, organiserez et coordonnerez le travail de votre équipe (3 agents).

Missions :

Mission 1 : Manager et animer l'équipe de restauration

* Coordonner l'équipe de restauration : Planifier et répartir les tâches de l'équipe / Transmettre les consignes et veiller à leur application / Veiller au port des Équipements de Protection Individuels (EPI) / Gérer les dysfonctionnements et/ou conflits simples.

* Contribuer au développement professionnel des agents.es et à l'amélioration de leurs pratiques professionnelles.

* Surveiller et contrôler la préparation des repas.

Mission 2 : Organisation de la restauration quotidienne des enfants en self

- * Elaborer les menus adaptés à l'âge et aux besoins des élèves dans la limite du budget imparti tout en respectant les équilibres alimentaires en fonction des saisons.
- * Réaliser les préparations culinaires (moyenne de 280 repas / jour).

- * Passer les commandes, réceptionner les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles HACCP et contrôler leur conformité.
- * Veiller aux entrées et sorties en stock suivant les protocoles HACCP.
- * Approvisionner les buffets, participer à l'organisation de la gestion des flux des enfants, à la distribution des aliments aux buffets, aider les enfants à faire leur choix.
- * Maîtriser le bon fonctionnement des équipements (four, laverie, armoire froide, buffets...)

Mission 3 : Entretien et nettoyage

- * Veiller au nettoyage des locaux.
- * Veiller au nettoyage des matériels ainsi qu'à leur maintenance.

Mission 4 : Hygiène et sécurité

- * Appliquer la démarche HACCP d'hygiène et de sécurité et en contrôler le respect.
- * Assurer la tenue et le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- * Prendre en charge les enfants porteurs d'allergies alimentaires.
- * Réceptionner et gérer les produits d'entretien.

Mission 5 : Divers

- * Travailler en lien avec les autres services du Pôle Enfance Jeunesse,
- * Préparer des buffets pour certaines fêtes, cérémonies ou manifestations.
- * Proposer et organiser des animations autour du thème de la restauration, sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et la nutrition.
- * Participer aux réunions, consultations et réflexions où sa compétence peut être utile.

Profils demandés :

Connaissances spécifiques :

- Maîtrise des techniques culinaires, de production, de conditionnement et d'envoi en liaison chaude et froide
- * Maîtrise des normes réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- * Maîtrise des principes de nettoyage et de désinfection
- * Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine
- * Maîtrise des outils informatiques et Internet
- * Notions de budget et de comptabilité publique

Compétences :

- * Bonne aptitude physique
- * Souci de qualité
- * Sens de l'organisation (rigueur, minutie)

- * Sens des responsabilités, esprit d'initiative et d'autonomie
- * Capacité d'adaptation
- * Sens du travail en équipe et du service public.
- * Maîtrise de l'outil informatique

Qualifications :

Au moins un diplôme de niveau V (CAP/BEP) dans une spécialité en lien avec les métiers de la restauration collective, les métiers de bouche.

Expérience :

- Expérience fortement souhaitée en restauration collective. A défaut, une expérience professionnelle en restauration traditionnelle.

RIFSEEP + 13^{ème} mois + Participation employeur aux garanties Prévoyance et Santé + CNAS + Compte Epargne Temps

Organisation et Temps de travail :

Temps complet annualisés. Activités liées au calendrier scolaire et congés imposés pendant les vacances scolaires

Heures de repas décalées

Port des EPI, contraintes physiques

Type d'hébergement :

Pas de logement