



La VILLE DE SANDILLON

RECRUTE

Un/ Une Responsable du Restaurant scolaire municipal

A temps complet dans le cadre d'un contrat annualisé

Poste à pourvoir à partir du 01/07/2021

Cadre d'emploi Agent de maîtrise

Sous la responsabilité hiérarchique de la Directrice Générale des Services, vous travaillerez en lien avec :

- Le Maire ou son représentant
- L'ensemble de l'équipe du restaurant scolaire
- La responsable du multi-accueil
- Le responsable du service enfance-jeunesse
- Le responsable du service Technique

1- Responsable du management des équipes et de l'organisation du service

- Assurer le processus de la production de repas
- Animer et assurer la gestion du lieu de restauration en régie municipale
- Encadrement du personnel de production, service et entretien en place
- Être force de proposition sur l'organisation du service, ses améliorations et adaptations
- Participer à l'organisation de certaines manifestations municipales
- Coordonner les éventuelles actions éducatives mises en place pour les enfants en lien avec le pôle enfance-jeunesse
- Planning, gestion des absences, congés, formation du personnel, remplacement du personnel si absence

2- Garant des procédures et de la qualité

- Elaborer des menus équilibrés et adaptés en lien avec l'équipe, les acteurs et commander les produits nécessaires à leur confection
- Contrôler et faire respecter les recommandations nutritionnelles et les règles d'hygiène et de sécurité à appliquer dans un restaurant scolaire



- Connaître les différents supports documentaires relatifs à une unité de production (plan de maîtrise sanitaire, prélèvements labo, désinsectisation...) ainsi que les règles en matière de travail en liaison différée chaude ou froide
- Veiller à la propreté des locaux
- Favoriser les animations réalisées dans les restaurants scolaires

3- Responsable de l'exécution budgétaire et de la gestion des marchés publics

- Maîtrise du budget et de la gestion comptable et financière du restaurant scolaire
- Aider à la conception, assurer le suivi et le contrôle du marché public de denrées alimentaires en lien avec le service comptabilité
- Connaître le matériel adéquat pour les besoins de la production et savoir organiser la maintenance du matériel en fonction des pannes et des urgences
- Achat et entretien des vêtements et équipements de travail
- Maîtrise du budget et de la gestion comptable et financière du restaurant scolaire avec réalisation de tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité

Description du candidat

PROFIL :

Expérience significative en management et animation d'équipes pluridisciplinaires sur un poste similaire

Aptitude à travailler en transversalité

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité, la mise en œuvre et le suivi des normes HACCP ainsi que les normes GEMRCN et le suivi des PAI

Organisation, rigueur, planification

Sens des responsabilités et capacité à travailler en autonomie

Doté de qualités relationnelles, d'écoute et de communication avec un sens du service public développé

Maîtrise des outils informatiques

REMUNERATION :

Rémunération statutaire et régime indemnitaire, prime de fin d'année, adhésion au CNAS et participation à la protection sociale complémentaire

Adressez votre lettre de Candidature +CV à l'attention de Monsieur le Maire

Mairie de Sandillon

251 route d'Orléans

45640 Sandillon

Pour plus de renseignements contactez le service des ressources humaines :

Par téléphone : 02 38 69.79.92

Par Mail : tina.argento@sandillon.fr