



## **ANNONCE D'EMPLOI : RECRUTEMENT D'UN RESPONSABLE DE RESTAURANT SCOLAIRE**

Cadre d'emploi des adjoints techniques  
Recrutement statutaire  
TEMPS COMPLET

### **Missions :**

- Coordonne, gère les activités de distribution et participe à l'animation d'un restaurant de collectivité
- Entretien des locaux selon les normes HACCP

### **Principales activités :**

- Coordonne l'équipe des agents de restauration en charge des repas et l'équipe d'animation en charge des enfants
  - Définir les objectifs des agents avec le responsable du service
  - Définir les besoins et les compétences associées
  - Proposer et formuler des avis sur les recrutements
  - Faciliter l'intégration et la professionnalisation des agents permanents ou non
  - Évaluer les agents suivant les objectifs donnés
  - Répartir et planifier les activités en fonction des contraintes
  - Piloter, suivre et contrôler les activités des agents
  - Repérer et réguler les conflits
  - Animer des réunions d'équipe
- Distribution et service des repas en appliquant les normes en vigueur
  - Contrôler et coordonner les activités du restaurant en lien avec le coordinateur des sites de distribution, la cuisine centrale et les agents
  - Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires sur le restaurant
  - Passer les commandes des différents produits (alimentaires, d'entretien, etc)
  - Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
  - Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire
  - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
  - Réaliser des préparations culinaires simples et des cuissons rapides
  - Entretien du matériel et équipement liés au système de production (liaison froide) et aux types de services (self-service)
  - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, etc..)
  - Entretien des locaux



- Accompagnement direct des convives pendant le temps du repas
  - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
  - Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
  
- Relations avec l'Éducation nationale (personnel ou direction de l'établissement d'enseignement)
- Relations avec les prestataires externes (entreprises extérieures)

#### **Profil :**

- Faculté d'adaptation, d'organisation, de gestion du temps
- Compétences en matière de management
- Compétences en savoir-être, savoir-dire et savoir-entendre pour accepter les différences, accepter la critique, se remettre en question donc être en situation de dialogue et de communication
- Capacité à s'autoévaluer
- Respect du devoir de réserve
- Savoir faire preuve de patience.
- Esprit d'équipe
- Respect des horaires
- Maîtrise des outils informatiques (word – excel – boîte mail).

#### **Rémunération :**

Statutaire + régime indemnitaire + CNAS

Candidature à envoyer à Monsieur le Maire, Mairie de Fay-aux-Loges, 48 rue Abbé Georges Thomas, 45 450 FAY-AUX-LOGES ou sur [ressourceshumaines@mairie-fayauxloges.fr](mailto:ressourceshumaines@mairie-fayauxloges.fr)

**DATE LIMITE DE DEPOT DES CANDIDATURES : 10 AOUT 2020**

**Pour tout renseignement, merci de contacter Mme REVALIER, Directrice Générale des Services, Mme MECHIN, Directrice Service Famille-jeunesse ou Mme BELLANGER, Ressources Humaines au 02-38-59-57-11**