

FICHE DE RECRUTEMENT

Responsable de la restauration scolaire de la commune de Castries

Recruteur

Commune de Castries, Hérault, Région Languedoc Roussillon

Castries est un village de 6 000 habitants situé à 15 km de Montpellier.

Description du poste

Missions du service :

La restauration scolaire réalise 500 à 550 repas par jours pour les écoles de Castries et les centres de loisirs. Ils sont préparés dans la cuisine centrale de l'école Marcel Pagnol puis servis sur cette même école puis dans deux autres écoles de la commune et aux centres de loisirs. Le restaurant scolaire est labélisé et il est complètement inscrit dans notre démarche d'agenda 21 autour d'une production locale et un renforcement des produits bio.

Missions du poste

- Mission 1 : Organisation de la restauration en vue de la préparation et la confection des repas: en moyenne 500 repas / jour
- Mission 2 : Gestion budgétaire du service de restauration
- Mission 3 : Encadrer l'équipe de la cuisine centrale puis manager les 2 référents sur les trois cuisines de la ville et créer des temps de rencontres avec la direction de l'école privé et le directeur du centre de loisirs
- Mission 4 : Travailler en coordination avec les équipes d'ALAE et les autres services de la ville la mise en place de projets communs

Tâches principales

Mission 1 :

- Elaboration des menus
- Commande des fournisseurs et négociation en respectant les orientations des élus
- Coordonner la réception des commandes puis gérer le suivi du stock
- Participer à la confection puis coordonner les étapes de confection des plats
- Préparer les départs des plats vers les satellites et vers Pagnol

Mission 2 :

- Respecter le budget fixé en début d'année
- Faire un point financier trimestriel avec la comptabilité de la commune
- Chaque trimestre faire un bilan écrit du suivi de ce budget en précisant si il ya des modifications

- Réfléchir à un fonctionnement pour rationaliser les coûts tout en respectant le commerce local et la qualité
- Respecter et appliquer les autres articles budgétaires

Mission 3 :

- Bilan tous les quinze jours avec chaque référent sur différents points (chaque référent coordonne le service restauration de son école et, est sous la direction du chef de la restauration scolaire):
 - Organisation du service auprès des enfants
 - Bilan écrit sur le plus et le moins rencontrés avec enfants, équipe éducative et parents
 - Projets en cours et idées ou autres à mettre en place
- Faire remonter auprès de la direction des problèmes rencontrés et les idées
- Faire appliquer les décisions de la direction

Mission 4 :

- Participer aux réunions du service enfance éducation jeunesse
- Monter des projets communs avec l'ALAE ou d'autres services
- Représenter la restauration auprès des structures partenaires.
- Participer et rendre compte au comité de gestion de la restauration par mail et organiser des rencontres chaque année

Description du candidat

- Expérience indispensable en restauration ou en cuisine collective
- Titulaire du CAP cuisine au minimum,
- Formation aux normes HACCP
- Ecoute et aptitude au travail d'équipe, sens du contact avec expérience d'encadrement d'équipe
- Adaptabilité,
- Sens des initiatives,
- Sens du service public, discrétion, politesse,

Conditions de recrutement

Emploi à temps complet pour un contrat d'un an renouvelable. Rémunération statutaire avec prime annuelle

Lieu de travail : poste basé à Castries ; poste à pourvoir au **26 août 2019**.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) **avant le 27 juin 2019** à :

Monsieur le Maire – Mairie de Castries – 4 av de la promenade 34160 CASTRIES

ou par mail à dgs@castries.fr

Renseignements techniques : Marie Jo BERARD (responsable service éducation enfance et jeunesse) au 04.67.16.24.42

Renseignements administratifs : Mme AILLOUD au 04.67.91.28.50

Fait à Castries le 7 juin 2019