

L'Île-Saint-Denis est une commune insulaire de 8300 habitants en Seine-Saint-Denis, dirigée par une équipe municipale citoyenne, écologique et solidaire, membre de l'établissement Public territorial Plaine commune.

La ville a fait le choix de la liaison chaude pour la fourniture des repas de l'ensemble des groupes scolaires, centres de loisirs, personnes âgées et restaurant municipal. La fabrication de ces repas se fait en direct, dans la cuisine centrale communale. Ils sont ensuite distribués dans les quatre restaurants des écoles primaires. 90% des aliments utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

La direction de la Ville Educative recrute, par voie statutaire ou contractuelle, un :

Responsable du service Restauration (H/F)
(Cadre d'emploi des Rédacteurs ou des Techniciens territoriaux)

Sous l'autorité du/de la Directeur.trice de la Ville Educative, le/la Responsable de la Restauration est chargé.e de l'organisation et du développement du service de la restauration

MISSIONS

- Encadrer et coordonner les secteurs de la fabrication et de la distribution des repas
- définition des objectifs de service (alimentaires, financiers, gestion humaine...)
- définition des menus et animations (menus à thème, semaine du goût...), notamment en lien avec la diététicienne (prestataire)
- passation des commandes
- contrôle du travail des équipes de production (cuisine, magasin, chauffeur) et de distribution
- garantie des conditions d'hygiène, de sécurité, et de qualité des repas, en lien avec le référent technique (poste à créer)
- contrôle de l'application de la méthode HACCP (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Assistance aux responsables des sites et de la production, développement de leur autonomie
- appui technique, en lien avec le référent technique (poste à créer)
- coordination de l'ensemble des acteurs du temps du repas (agents d'office, animateurs – en lien avec le service Enfance – ATSEM)
- Toutes opérations techniques, administratives ou de gestion des ressources humaines en vue de la continuité du service public et de l'amélioration du service de la restauration municipale
- suivi budgétaire et comptabilité analytique
- suivi des marchés en liens
- encadrement et gestion des équipes (remplacement, recrutement, évaluation, etc...)
- suivi du projet de rénovation de la cuisine centrale
- Assurer un partage transversal des informations et la coordination avec l'ensemble des services municipaux

COMPETENCES ATTENDUS

Compétences administratives et financières : maîtrise de l'outil informatique et des outils de bureautique, gestion budgétaire, qualités rédactionnelles.

Compétences organisationnelles : être rigoureux.euse et savoir travailler en transversalité.

Compétences managériales : sens de l'écoute, pédagogue, sens du travail en équipe, partage de l'information et capacité à prendre des décisions.

Aptitudes personnelles et relationnelles : capacité d'autonomie, d'organisation et d'animation ; disponibilité et dynamisme ; sens du service public ; maîtrise des techniques de négociation et de communication ; discrétion professionnelle.

Compétences techniques : Connaissance des domaines d'intervention, et notamment des techniques de production en restauration collective, de fonctionnement des matériels, de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaître, savoir appliquer et savoir faire appliquer).

Bonne connaissance du territoire.

Rémunération : statutaire / IFSE / Prime annuelle / Prévoyance /Participation mutuelle / COS / Participation transport.

Précisions :

Temps de travail collectivité : 37H30 /Semaine avec 15 JRTT

Prise de congés durant les vacances scolaires et participation aux manifestations exceptionnelles

Profil de poste complet disponible sur le site Internet de la commune www.lile-saint-denis.fr

Merci d'adresser vos CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire
Hôtel de Ville
Direction des ressources humaines
1 rue Méchin
93450 L'Île-Saint-Denis
drh.isd@lile-saint-denis.fr