



Ville de Niort
CS 58755
79027 NIORT CEDEX
Direction des Ressources Humaines

UN ADJOINT(E) DE RESTAURANT

Référence : 24I/C24

DIRECTION DE L'ÉDUCATION SERVICE RESTAURATION

Presentation :

A côté de ses missions obligatoires en matière de gestion des écoles du 1^{er} degré (carte scolaire, ressources humaines et financières, patrimoine), la Direction de l'Education contribue à la mise en oeuvre d'une politique éducative au sens large, souhaitée par la Municipalité, en investissant les temps périscolaires et extra scolaires dans le cadre d'un projet Educatif de Territoire, renouvelé en 2023. Plus de 4 000 enfants fréquentent les 19 groupes scolaires répartis sur le territoire Niortais. Le périmètre d'activité de la Direction est vaste avec de multiples partenaires internes et externes.

Le service de restauration scolaire est chargé d'assurer la fourniture de repas dans les écoles et les centres de loisirs.

Missions :

A ce titre et sous l'autorité du Responsable de restaurant, vous assurerez les missions suivantes :

1/ PARTICIPATION A LA GESTION DES REPAS/GOUTERS ET A LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS FROIDES ET CHAUDES :

- Appliquer les règles de santé et de sécurité au travail (port des EPI, alerte en cas de dysfonctionnement, ...)
- Appliquer les procédures d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Réceptionner et contrôler des livraisons
- Nettoyer et éplucher les produits de base
- Mettre les préparations culinaires en plats ou récipients individuels
- Effectuer les commandes d'économat et de produits d'entretien en collaboration avec les entrepôts et le service restauration
- Utiliser les outils informatiques : transmission des informations, suivi du PMS, saisie des effectifs, commandes de produits, ...

2/ REMPLACEMENT DU RESPONSABLE EN CAS D'ABSENCE :

- Assurer le bon fonctionnement du service : production, distribution, entretien
- Contrôler le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

3/ DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS-ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES DANS LE RESPECT DE LA CHARTE DU TEMPS MERIDIEN :

- Adapter la mise en place selon l'organisation du site : self ou service à table
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Adopter une attitude éducative auprès des enfants
- Appliquer les consignes en matière de projet d'accueil individualisé (PAI)

4/ MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES TENUES DE TRAVAIL :

- entretenir le linge, les locaux et le matériel ;
- appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection ;
- alerter en cas de dysfonctionnement.

5/ PARTICIPATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Adapter les quantités d'aliments préparés à l'effectif présent (et non prévisionnel) et à la consommation réelle
- Mettre en place les actions de lutte contre le gaspillage déterminées par le Service : petite faim/grande faim, contrôle de l'eau et du pain, sensibilisation des enfants, ...
- Réaliser les pesées quotidiennes des déchets évitables
- Faire du don alimentaire selon les préconisations du Service

6/ PARTICIPATION AUX GROUPES DE TRAVAIL ET RÉUNIONS MIS EN PLACE PAR LA DIRECTION

A la demande de la Direction, l'agent peut être amené à :

- conduire un véhicule (permis B) dans le cadre de la livraison de repas
- changer de site habituel pour nécessité de service

Profil :

- CAP cuisine ou expérience significative dans le domaine de la restauration collective.
- Connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (Plan de Maîtrise Sanitaire) appréciées.
- Permis B en cours de validité.
- Maîtrise des logiciels bureautiques (excel, outlook) et métiers (Fusion Web) appréciées.
- Port de charges lourdes > 15kg et < 30kg.
- Organisation, méthode et soin dans l'exécution des tâches.
- Qualités relationnelles.
- Discrétion.

Conditions statutaires :

Peuvent postuler les agent relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Les agents titulaires d'un grade de même niveau des autres filières sous conditions de diplôme et/ou d'expérience

Renseignements :

Auprès de Madame Cécile BRANGIER, Responsable du service Restauration (Tél. 05.49.78.73.10) ou Madame Corinne GUERINEAU, Coordonnatrice de restauration (Tél. 05.49.78.78.86).

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) avant le **19/05/2024** sous la référence : **24I/C24** à l'attention de M. Le Maire - Direction des Ressources Humaines par mail : drh-recrutement@mairie-niort.fr

En Mairie, le 17/04/2024.

Pour Monsieur le Maire de Niort,
et par délégation
Le Directeur Général Adjoint
Ressource

Maël SIMON