



Ville de Niort
CS 58755

79027 NIORT CEDEX

Direction des Ressources Humaines

UN(E) RESPONSABLE DE RESTAURANT (CUISINE AUTONOME)

Référence : 24E/C50

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'Éducation 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 Éducatif 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 Coordonnateur de restauration, vous assurerez les missions suivantes :

1) ENCADREMENT D'ÉQUIPE :

- Répartir les différentes tâches de l'équipe ;
- Réaliser les entretiens professionnels ;
- Contrôler l'application des règles de santé et de sécurité au travail (port des Équipements Protection Individuelle, organiser des points Santé Sécurité au Travail, alerter en cas de dysfonctionnement, mettre en place des moyens de prévention) ;
- Interlocuteur privilégié de la Direction : propositions d'adaptation des moyens et évolution de l'organisation.

2) GESTION DES REPAS :

- Produire les repas conformément aux menus établis selon les normes nutritionnelles (GEMRCN), en fonction du nombre de convives présents, dans les délais et le respect des « règles de l'art » ;
- Contrôler les livraisons ;
- Effectuer les commandes d'économat, de produits d'entretien et de matériel en collaboration avec les entrepôts et le service restauration ;
- Mettre en place et suivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : actualisation, application et contrôle des procédures d'hygiène ;
- Utiliser les outils informatiques : transmission des informations, suivi du PMS, saisie des effectifs, commandes de produits.

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

- Veiller au bon déroulement du service des repas ;
- 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 :

- Entretien du linge, des locaux et du matériel (vaisselle, salle à manger, cuisine, sanitaires, pièces annexes) ;
- Suivre et contrôler les procédures du plan de nettoyage et de désinfection ;
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et des réseaux ;
- Alerter les services compétents en cas de dysfonctionnement ;
- Contribuer à la définition des besoins en équipements et adaptation des locaux.

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

CONTRAINTES DU POSTE :

- Durée du temps de travail variable en fonction des sites (annualisation du temps de travail ou 38 heures hebdomadaires).
- Possibilité de participer à des temps forts en dehors des horaires habituels (sur la base du volontariat).
- Port de charges > à 15 kg et < à 30 kg.
- Poste exposé au bruit < 90 db.
- Travail debout.

Profil :

- CAP cuisine ou diplôme équivalent de niveau 3 et expérience significative en restauration collective.
- Maîtrise des techniques culinaires.
- Aptitude au management.
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP, plan de maîtrise sanitaire) en restauration collective
- Pratique de l'informatique (bureautique)
- Rigueur et sens de l'organisation.
- Autonomie et initiative.
- Qualités relationnelles (contact avec les enfants).
- Permis B en cours de validité.

Conditions statutaires :

- Les agents relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise.
- Les agents des autres filières relevant de l'échelle C2 ou C3 sous condition d'ancienneté et de diplôme.

Remuneration :

Conditions statutaires - Régime indemnitaire - Prime de vacances - Prestations sociales.

Renseignements :

Auprès de Madame Cécile BRANGIER, Responsable du service Restauration (Tél.: 05-49-78-73-10) ou Madame Corinne GUERINEAU, Coordonnatrice Restauration (Tél. 05-49-78-78-86).

Merci d'adresser votre candidature (CV, lettre de motivation, 2 dernières évaluations professionnelles et copie du diplôme et/ou attestation de réussite au concours et/ou arrêté de la dernière situation administrative, les 2 ou 3 derniers bulletins de salaire) avant le **15/09/2024** sous la référence : **24E/C50** à l'attention de M. Le Maire - Direction des Ressources Humaines

Pour les candidats reconnus comme travailleurs en situation de handicap, une copie de l'attestation RQTH.

Par mail : drh-recrutement@mairie-niort.fr

Par voie postale : M. Le Maire

Direction des Ressources Humaines

Place Martin Bastard

CS 58755

79027 Niort Cedex