



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

UN(E) RESPONSABLE DE RESTAURANT

DIRECTION DE L'ÉDUCATION SERVICE RESTAURATION

Cadre d'emplois des agents de maîtrise

PRESENTATION

La Direction de l'Éducation assure le bon fonctionnement des écoles maternelles et élémentaires, des restaurants scolaires et des activités périscolaires. Elle organise et anime le Conseil municipal des enfants.

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), selon le nombre de convives présents, dans les délais et le respect des « règles de l'art » ;
- Gérer les effectifs journaliers ;
- Contrôler les livraisons ;
- Effectuer les commandes d'économat, de produits d'entretien et de matériel ;
- Mettre en place et suivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- 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 méridien ;
- 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, les locaux et le 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 AUX GROUPES DE TRAVAIL ET RÉUNIONS MIS EN PLACE PAR LA DIRECTION

CONTRAINTES DU POSTE :

- Port de charges > à 15 kg et < à 30 kg.
- Durée du temps de travail variable en fonction des missions, des lieux, des périodes.
- Travail debout.

PROFIL

- CAP cuisine ou diplôme équivalent de niveau V et expérience significative en restauration collective.
- Connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (Plan de Maîtrise Sanitaire/HACCP) appréciées.
- Aptitudes à l'animation d'équipe.
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel).
- Maîtrise des logiciels spécifiques Fusion Sat (Salamandre).
- Rigueur et sens de l'organisation.
- Autonomie et initiative.
- Qualités relationnelles (contact avec les enfants).
- Discrétion.
- Permis B.

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. 05-49-78-86).

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) avant le **21/05/2021** sous la référence : **21E/C27** 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