VILLE DE
SAINT-PRIEST

Profil de Poste / Recrutement
Responsable des offices de restauration

CATEGORIE	B
FILIERE	Technique
CADRE D'EMPLOIS	Technicien
POSTE A POURVOIR	**Responsable des offices de restauration**
DIRECTION	**Services à la Population**
SERVICE	**Education - Restauration**
AFFECTATION	Cuisine Centrale

Chaque jour, près de 3500 repas sont fabriqués à la Cuisine centrale par le service de la restauration municipale à destination des enfants des écoles primaires et maternelles de Saint-Priest. Ces préparations sont ensuite distribuées par liaison froide dans les cuisines satellites des 16 restaurants scolaires et du restaurant municipal de la Ville.

Au sein de la Direction Education, sous l'autorité du Responsable restauration, vous encadrez les responsables des restaurants scolaires et du restaurant municipal et intervenez dans l'organisation et la démarche qualité du service tout en harmonisant les pratiques. Vous assurez une présence quotidienne sur les sites et un rôle d'interface entre la cuisine centrale et les restaurants.

Missions et activités principales

Domaine de la production :

- Manager l'équipe des responsables des restaurants scolaires et du personnel polyvalent
- Animer et sensibiliser les équipes des restaurants aux règlementations inhérentes au secteur d'activité production et de distribution liées aux risques alimentaires
- Définir les besoins en matériels pour les restaurants scolaires
- Assurer le suivi de la maintenance des sites
- Déclencher les commandes de produits d'entretien et de consommables
- Analyser la pertinence des demandes de travaux et assurer le suivi à partir d'un logiciel, en lien avec le service travaux et maintenance des écoles.

Gestion de projets :

- Développer une démarche commune qui garantit le bien être des équipes des restaurants et des convives
- Développer les outils pour un meilleur contrôle de la qualité
- Garantir la mise à disposition d'un guide des bonnes pratiques
- Participer à l'analyse des travaux de rénovation ou de nouveau lieu de restauration

- Impulser des animations sur les restaurants scolaires et sur le restaurant du personnel.

Gestion des ressources humaines :

- Créer du lien entre les différents agents des restaurants scolaires et périscolaires, et la cuisine centrale
- Réaliser les plannings de suivi RH des restaurants (formations, congés, planning d'été)
- Participer activement à la mise en œuvre des remplacements quotidiens.

Sécurité au travail :

- Assurer les missions d'assistant prévention, en charge de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à l'amélioration des conditions de travail en lien avec le service santé sécurité au travail.

Compétences requises / Profil recherché

- Être titulaire d'un diplôme Bac+2 en hôtellerie et/ou domaine alimentaire
- Expérience 5 ans exigée sur un poste similaire
- Connaissance des différents postes de restauration scolaires
- Maitrise des textes règlementaires en vigueur
- Connaissances et pratique régulière de l'outil informatique : Word, Excel, logiciel métier
- Capacités rédactionnelles,
- Encadrement de personnels qualifiés : qualités relationnelles, aptitude à l'animation d'équipe et la gestion de réunions, capacité managériale
- Sens du travail d'équipe, être force de proposition,
- Connaissance du monde éducatif (école, périscolaire, institutions) et de l'action éducative.
- Sens de l'organisation et adaptabilité,
- Permis B - Mobilité impérative sur la totalité du territoire communal,
- Sens des responsabilités et de la qualité du service

Relations Fonctionnelles / hiérarchiques

Lien hiérarchique :

- Les RRS
- Les agents des restaurants scolaires

Liens fonctionnels :

- Ensemble des services de la Direction de l'Éducation
- Service RH, en particulier santé sécurité au travail
- Les services de la ville (services techniques …)

HORAIRES DE TRAVAIL	36h30 / semaine – alternance semaines de 4 jours et 4,5 jours (mercredi) 7,5 RTT / an
REMUNERATION	Traitement indiciaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année
DONT NBI	15 points – au titre de l'encadrement de proximité d'une équipe à vocation technique d'au moins 5 agents.

Veuillez adresser votre dossier de candidature
(lettre de motivation + curriculum vitae)
Sous la référence T6D08 avant le 11 février 2024
Merci de privilégier les candidatures par voie dématérialisée (par mail à rh.recrutement@mairie-saint-priest.fr)

NB : Les fiches de postes sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins des services