

Profil de poste / Recrutement

Responsable de Restaurant Scolaire

CATEGORIE	C
FILIERE	Technique
CADRE D'EMPLOIS	Adjoint technique / Agent de maîtrise
POSTE A POURVOIR	Responsable de Restaurant Scolaire
DIRECTION	Services à la population
SERVICE	Education – Restauration des Groupes Scolaires
AFFECTATION	Groupes Scolaires

Au sein de la Direction Education, placé sous l'autorité du Responsable de la restauration scolaire - cuisine centrale et du responsable de secteur du service, vous devrez, en tant qu'interlocuteur privilégié entre les intervenants de l'école, le service éducation et les familles, organiser le temps de restauration afin de servir des repas aux enfants scolarisés dans des conditions d'accueil de qualité dans le respect de la réglementation en vigueur, et du budget.

Missions et activités principales

Dans le domaine de la Restauration :

- Avec l'équipe d'agents, la préparation et la mise en valeur des entrées, des fromages et des desserts dans le respect de la réglementation en vigueur,
- La remise en température des plats chauds,
- Le service des repas et d'assister le personnel de surveillance pour inciter les enfants à manger de tout,
- L'entretien de la vaisselle, du petit matériel et des locaux, avec l'équipe d'agents, dans le respect de la réglementation en vigueur,
- La mise en place, le suivi et l'archivage de tous les éléments de la méthode HACCP mise en place au sein du restaurant,
- Le suivi des PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

Dans le domaine administratif :

- La réalisation des fiches d'appel établies à partir du logiciel « concerto »,
- La réactualisation au quotidien des dossiers familles (mise à jour et gestion des préinscriptions),
- L'évaluation du nombre de repas à commander à la cuisine centrale, à partir des données « concerto »,
- Le pointage régulier des présences sur les temps périscolaires (cantine, études, garderie),
- La saisie et la transmission de documents aux divers interlocuteurs (famille, service éducation...),
- La tenue de la régie de recettes : de l'encaissement auprès des familles à la saisie des règlements sur le logiciel et à la clôture de la régie.

Dans le domaine de l'Animation de Personnel :

- L'encadrement des personnels afin de réaliser l'ensemble des tâches de restauration dans le respect des normes HACCP,
- La mise en œuvre des règles de communication et d'animation du service, notamment l'organisation du temps de débriefing avec les agents et vacataires suite à la vacation,
- La mise en place d'animations ponctuelles sur le restaurant en y associant l'ensemble des intervenants.

NB : Les missions sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins du service

Compétences Requises / Profil recherché

- Expérience dans la restauration,
- Connaissance de la réglementation spécifique à la restauration collective,
- Rigueur, organisation et méthode,
- Maîtrise des logiciels « Excel » et « Word »,
- Aptitudes à manager du personnel (Rigueur, diplomatie, recul),
- Souplesse relationnelle,
- Capacité à travailler avec différents interlocuteurs (famille, enseignants, vacataires, enfants).

Horaires de travail	Annualisé Travail sur 4 jours de 8h00 à 17h00 sauf le vendredi de 8h00 à 16h00. Le solde du temps de travail est effectué pour assurer la restauration des centres de loisirs (mercredis, au moins 6 dans l'année et vacances solaires – dans ce cas, organisation de la semaine sur 5 jours-)
Rémunération	Traitement indiciaire + Régime indemnitaire + Prime de fin d'année
Avantages en nature	Repas

**Veillez adresser votre dossier de candidature
(lettre de motivation + curriculum vitae)
Sous la référence T6D 89 avant le 5 janvier 2025 à :**

Merci de privilégier les candidatures par voie dématérialisée (par mail à rh.recruitment@mairie-saint-priest.fr)

La commission de recrutement aura lieu le 24 janvier 2025