



LA VILLE DE NEMOURS
(13 000 habitants)

RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Description du poste :

Filière : technique

Catégorie : B

Grade : technicien territorial

Temps de travail : Temps complet annualisé (horaires de travail réguliers avec des pics d'activité liés à l'organisation de cérémonies)

Missions :

Sous l'autorité de la directrice du département Jeunesse, Sports, Scolaire et Restauration, vous mettez en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective. Vous supervisez la production des prestations de restauration. Vous assurez le suivi des stocks de denrées alimentaires et des produits d'entretien. Vous encadrez l'équipe de restauration composée de 23 agents (8 à la cuisine centrale et 15 dans les 5 réfectoires).

Missions principales :

- Gérer la production des repas
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks
- Assurer et contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux
- Encadrer l'équipe de cuisine, de service en salle et d'entretien général affectée au service restauration
- Programmer l'activité des agents (horaires, plannings, remplacements, congés, etc.), et répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents

Profil demandé :

Fonctionnaire titulaire du grade de Technicien Territorial ou lauréat du concours. (nomination stagiaire ou par voie de mutation / détachement / intégration directe dans les conditions statutaires)

Poste ouvert aux contractuels (en cas de recrutement infructueux d'un fonctionnaire)

CAP cuisine ou équivalent exigé.

Expérience de 3 à 5 ans dans un poste similaire exigée.

Permis B indispensable (déplacements sur différents sites).

Savoir-faire :

- Maîtrise du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), de la démarche HACCP et de l'ensemble de la réglementation dans le domaine de la restauration collective,
- Appliquer et faire appliquer la réglementation
- Organiser et animer une équipe

Savoir :

- Connaître parfaitement les procédés de fabrication et les contraintes de production
- Connaître le secteur de la restauration collective
- Maîtriser les méthodes et techniques qualité
- Connaître les principes budgétaires en collectivité
- Connaître le cadre général et les procédures des marchés publics
- Connaître et savoir appliquer le principe d'annualisation du temps de travail
- Maîtriser les outils bureautiques
- Diagnostiquer, analyser et résoudre un problème
- Transmettre l'information
- Gérer les situations de stress



LA VILLE DE NEMOURS
(13 000 habitants)

RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Savoir-être :

- Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe
- Avoir des qualités d'organisation, de méthode et de rigueur
- Avoir une bonne capacité d'analyse et de synthèse
- Faire preuve de tact, de diplomatie et de fermeté
- Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité

Rémunération statutaire selon grille indiciaire + régime indemnitaire + prime exceptionnelle + avantage en nature nourriture + 25 jours de congés annuels + avantages sociaux des enfants du personnel.

Date d'ouverture des candidatures : le 26 février 2024
Date limite de dépôt des candidatures : le 26 mars 2024

Poste à pourvoir **le 02 mai 2024**

Merci d'adresser :

votre lettre de motivation
votre CV détaillé
les copies de vos diplômes et du permis de conduire

si vous êtes fonctionnaire :
votre dernier arrêté de situation administrative
et le dernier compte-rendu de l'entretien professionnel

à :

recrutements@ville-nemours.fr
ou sur www.nemours.fr/votre-mairie/recrutement/

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.