



LA COMMUNE D'ORGÈRES RECRUTE



Responsable Restaurant scolaire

Orgères, commune de plus de 5 500 habitants, est située au sud de Rennes. De par sa position géographique, ses transports en commun, ses équipements à destination des familles ou encore la qualité architecturale du centre-bourg, Orgères est une commune attractive qui s'inscrit dans un contexte métropolitain en forte hausse démographique.

A mi-chemin entre la vie à la ville et la vie à la campagne, la commune propose à ses habitants un cadre accueillant et agréable.

La commune d'Orgères recherche un responsable pour son restaurant scolaire (maternelle- élémentaire- accueil de loisirs) : environ 600 repas sur 4 jours, environ 120 repas le mercredi et 80 repas en périodes de vacances scolaires (accueil de loisirs). Le Responsable du restaurant coordonne les activités de distribution. Il anime et pilote l'équipe. Il accueille les convives. Il réalise et effectue le contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux.

Vos missions :

Missions :

Coordination de la production et de la distribution des repas

- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires selon les recommandations nutritionnelles en lien avec le second de cuisine.
- Gérer le nombre de repas en fonction des effectifs journaliers
- Veiller aux régimes alimentaires et contraintes alimentaires de certains enfants (Projet d'Accueil Individualisé)
- Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire et respecter la loi EGALIM.
- Réaliser des préparations culinaires (plats chauds et froids) en cas d'absence d'un agent.

Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux :

- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels.
- Participer à la définition des besoins en matériel et en équipement
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien.
- Respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire et assurer la sécurité sanitaire en respectant la méthode HACCP

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks.
- Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti.
- Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité.
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties).

Gestion comptable et administrative du pôle

- Elaborer le budget « restauration » et assurer le suivi de l'exécution budgétaire y compris visa des factures émises pour le service restauration.
- Facturation de l'accueil de loisirs.
- Calcul du PRJ.
- Saisie des données sur la plate-forme « ma-cantine.agriculture.gouv.fr »
- Préparer, participer, animer et rédiger les comptes-rendus des commissions restauration

Pilotage et animation d'équipe (8 agents)

- Programmer l'activité des agents. Gérer les plannings de travail en coordination avec le service des ressources humaines.
- Pourvoir aux remplacements des agents
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents.
- Former les agents et leur transmettre son savoir-faire professionnel.
- Prévenir, repérer et réguler les conflits.
- Evaluer les agents

Profils demandés :

SAVOIRS / CONNAISSANCES

- * Connaissances des techniques culinaires.
- * Connaissances des besoins nutritionnels de l'enfant.
- * Connaissances et respect des règles relatives au Plan de Maîtrise Sanitaire, d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP...)
- * Posséder des notions de la commande publique et de la gestion des fournisseurs
- * Sens du service public et maîtrise de l'environnement territorial

SAVOIRS FAIRE / COMPETENCES TECHNIQUES

- * Maîtrise des outils informatiques et bureautique
- * Appliquer les règles de sécurité au travail et évaluer les risques professionnels
- * Gérer un budget et s'adapter aux contraintes financières.

SAVOIRS FAIRE RELATIONNEL / SAVOIRS ETRE / APTITUDES

- * Avoir une expérience avérée d'encadrement d'équipe et de gestion de conflit.
- * Repérer les dysfonctionnements et les signaler
- * Autonomie et force de proposition
- * Rigoureux, sens de l'organisation

EXIGENCES DU POSTE

Niveau d'expérience requis

- * Expérience en restauration collective
- * Expérience sur poste similaire

Informations complémentaires

Poste à temps complet annualisé.

Recrutement statutaire par voie de mutation, détachement, liste d'aptitude ou à défaut contractuel

Candidature à adresser à M. Le Maire 5 rue de la mairie 35230 ORGÈRES ou par mail :

ressources.humaines@orgeres.fr

Renseignements auprès de la DGA Anaïs Dauvier au 02 99 05 70 10

Rémunération : traitement indiciaire + régime indemnitaire + participation prévoyance + titres-restaurant

Retrouver toute l'information :

Sur notre site internet www.orgeres.fr

et sur notre page Facebook / Orgeres