



# BELLEVILLE-SUR-LOIRE RECRUTE !

## Un responsable de la restauration scolaire| H-F

### Qui sommes-nous ?

Commune rurale de 1010 habitants implantée au cœur du Berry, Belleville sur Loire possède néanmoins l'ambition et l'envergure d'une ville de 6 000 à 8 000 habitants. Dotée d'une Académie de musique et d'arts, d'un centre aquatique, d'une médiathèque municipale... c'est une commune dynamique, à taille humaine, qui se mobilise pour offrir des services au plus près des besoins de ses habitants.

### Notre besoin :

Permettre aux 220 enfants de l'école intercommunale ainsi qu'aux 60 agents de la commune de manger des produits frais, cuisinés sur place et issus de circuits courts, telle est l'ambition de Belleville sur Loire. C'est pourquoi, l'équipe municipale recrute un :

### Responsable de la restauration scolaire H/F

Votre cœur de métier (la fiche de poste intégrale est jointe à la présente annonce) :

- 1. Assurer l'organisation, la gestion du restaurant ainsi que son approvisionnement et son entretien**
- 2. Participer à la production des repas et animer le service aux convives**
- 3. Encadrer deux agents (2nd de cuisine et 3ème de cuisine chargé de l'entretien)**
- 4. Assurer la maintenance des équipements et les bonnes conditions d'hygiène des locaux**

Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité HACCP, vous êtes créatif et vous aimez construire un environnement de travail et un fonctionnement à votre image ? Venez faire valoir votre expérience (2 ans minimum) et proposer vos idées ! Organisation, réactivité et maîtrise de l'outil informatique seront des atouts précieux dans cette prise de poste.

### Pourquoi nous rejoindre ?

Rejoindre le restaurant de Belleville sur Loire, c'est se donner la possibilité de travailler des produits bio, de construire des relations partenariales avec des producteurs locaux, de s'engager aux côtés du service jeunesse dans la sensibilisation aux goûts et saveurs des enfants de la commune. Mais aussi d'être associé aux grandes évolutions du services prévues pour 2023 : construction du nouveau restaurant scolaire (travaux votés en 2022) ; choix et déploiement d'un logiciel métier, ...

**Poste à temps plein (35h) sur 5 jours, bénéficiant d'un régime indemnitaire, adhésion au CNAS.**

Comment nous rejoindre ? Merci d'adresser CV + lettre de motivation à notre conseil Politeia qui traitera votre candidature.

**Votre contact :** Amélie ROBERT, a.robert@politeia-conseil.fr

# RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Présentation générale	
Intitulé du poste	<b>Responsable de la restauration scolaire</b>
Catégorie du poste	<b>C/B/poste ouvert aux contractuels</b>
Finalité de la fonction	
<p>Le / la responsable de la restauration scolaire assure <b>la production et la distribution des 220 repas quotidiens</b> dans le <b>respect des règles d'hygiène et de sécurité</b> de la restauration collective (PMS, HACCP, EGALIM). Il / elle est en charge de la <b>commande des denrées</b>, de la <b>gestion des stocks</b> et de <b>l'encadrement du second de cuisine</b>, dans une perspective à la fois de <b>maîtrise des coûts</b> et <b>d'amélioration de la qualité et de la diversité des repas</b>.</p>	
Situation dans la collectivité	
Poste directement rattaché à la Secrétaire Générale de la commune.	
Relations fonctionnelles	
<b>Internes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autres agents du service jeunesse</li> <li>- Services ressources de la commune (responsable RH, chargée de projet à la commande publique et juridique, responsable des finances)</li> <li>- Services techniques</li> <li>- Elu en charge</li> </ul>
<b>Externes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diététicienne</li> <li>- DDASS</li> <li>- Ecole et centre de loisir</li> <li>- Laboratoire</li> <li>- Fournisseurs</li> </ul>
Spécificité(s) de la fonction	
Conditions d'exercice de l'emploi	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poste à temps complet (35h)</li> <li>- Travail du lundi au vendredi</li> <li>- Congés imposés : 3 semaines en aout et 2 semaines à Noël</li> <li>- Port des équipements appropriés en conformité avec les mesures d'hygiène</li> <li>- Station debout prolongée et port de charges</li> <li>- Engagement potentiel de la responsabilité pénale dans le cas de certaines fautes professionnelles (toxi-infection alimentaire collective, réaction allergique d'un convive suite au non-respect du projet d'accueil individualisé)</li> </ul>	
Moyens techniques spécifiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisition d'un logiciel métier prévue en 2023 – l'agent participera au choix et au déploiement de l'outil</li> </ul>	

## Grandes missions principales

1. Assurer l'organisation, la gestion du restaurant ainsi que son approvisionnement et son entretien
2. Participer à la production des repas et animer le service aux convives
3. Encadrer deux agents (2<sup>nd</sup> de cuisine et 3<sup>ème</sup> de cuisine chargé de l'entretien)
4. Assurer la maintenance des équipements et les bonnes conditions d'hygiène des locaux

## Domaines de responsabilité

### 1. ASSURER L'ORGANISATION, LA GESTION DU RESTAURANT ET SON APPROVISIONNEMENT ET SON ENTRETIEN

- Elaborer les menus en lien avec la diététicienne et rédiger les fiches techniques des préparations culinaires
- Sélectionner les produits alimentaires auprès des fournisseurs en favorisant les produits locaux et passer les commandes
- Réceptionner les denrées et organiser leur stockage ainsi que leur conservation
- Participer à l'élaboration du budget prévisionnel de fonctionnement du restaurant
- Gérer et suivre le budget en optimisant les coûts de production et en pointant les engagements de dépenses

### 2. PARTICIPER A LA PRODUCTION DES REPAS ET ANIMER LE SERVICE AUX CONVIVES

- Cuisiner et préparer les repas de l'école de Santranges et du personnel de la commune (220 repas /jour, sauf le mercredi et les vacances scolaires 60 repas / jour – uniquement le centre de loisirs)
- Contrôler la qualité des produits et des préparations culinaires
- Participer au dressage et au service des plats en garantissant leur maintien ou leur remise en température
- Proposer et mettre en œuvre des animations thématiques ponctuelles (semaine du gout, repas à thème, repas spéciaux, ateliers découvertes, goûters, ...)

### 3. ENCADRER DEUX AGENTS (2<sup>ND</sup> DE CUISINE ET 3<sup>EME</sup> DE CUISINE CHARGE DE L'ENTRETIEN)

- Participer à l'élaboration des fiches de poste
- Organiser, suivre, contrôler et évoluer le travail au quotidien
- Assurer l'intégration et la formation continue des agents sur les techniques culinaires
- Organiser et suivre le temps de travail (absences, congés) et contribuer à l'organisation des remplacements
- Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention associées

### 4. ASSURER LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENT ET LES BONNES CONDITIONS D'HYGIENE DES LOCAUX

- Rédiger et mettre en œuvre les procédures de qualité du service et les mesures d'hygiène réglementaires
- Concevoir et mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif
- Signaler les dysfonctionnements, formuler les demandes de réparation auprès des services techniques et en contrôler la réalisation

Compétences professionnelles	Compétences comportementales
<p style="text-align: center;"><b>Savoir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance de l'environnement et du fonctionnement des collectivités locales</li> <li>• Connaissances de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir Être</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Créativité, capacité d'innovation</li> <li>• Force de proposition, capacité d'impulsion</li> <li>• Autonomie et sens des responsabilités</li> <li>• Rigueur et minutie</li> <li>• Aisance relationnelle, savoir composer avec différentes individualités et parties prenantes</li> <li>• Réactivité et agilité</li> <li>• Sens du service public</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de mise en œuvre et de suivi</li> <li>• Pédagogie, capacité à transmettre son savoir</li> <li>• Maîtrise de l'outil informatique et de la suite office</li> <li>• Capacité à nouer des relations en partenariat et en transversalité</li> <li>• Maîtrise des écrits professionnels, aisance rédactionnelle</li> <li>• Méthode, organisation et planification</li> <li>• Capacité à élaborer et suivre un budget</li> <li>• Maîtrise des techniques culinaires</li> <li>• Management</li> <li>• Veille réglementaire</li> </ul>	

Formation et/ou Expérience Professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expérience d'au moins 2 ans sur un poste similaire</li> </ul>

Rémunération
<p><b>RI cible</b> : 400€</p> <p>Entre 2200€ et 2800€ brut/ mensuel (en fonction du TBI)</p>

Leviers d'attractivité de l'employeur et de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adhésion de la commune au CNAS</li> <li>- Une commune à taille humaine ouverte, attentive aux enjeux d'évolution professionnelle de ses agents (formation, mobilité interne)</li> <li>- Une petite équipe à taille humaine qui travaille en étroite collaboration avec l'école et le centre de loisir, est associée aux projets pédagogiques</li> <li>- Un fonctionnement et des outils qui se structurent et qui laissent une large place à l'innovation et aux propositions</li> <li>- Large possibilité de choix de l'approvisionnement avec visite possible des producteurs</li> <li>- Une commune engagée dans sa politique d'approvisionnement (min 30% de bio, filière courte, viande française, boulanger sur la commune ...)</li> </ul> <p><b>Les projets en cours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place prochaine d'un contrat collectif de mutuelle</li> <li>- Projet d'un nouveau restaurant scolaire (voté), phase conception dans laquelle le responsable sera associé</li> </ul>