



PROFIL DE POSTE

Fonction : Responsable du service entretien restauration et gardiennage (H/F)

Filière Administrative ou technique

Catégorie A ou B (Attaché, Rédacteur, Ingénieur, technicien...)

MISSIONS

Le responsable est chargé de superviser la production des repas en régie et leur distribution en liaison chaude dans les restaurants scolaires, les accueils de loisirs, les crèches, le restaurant de la résidence des personnes âgées et pour le portage des repas à domicile. Il est responsable des équipes d'entretien des écoles, ATSEM et gardiens. Il est chargé de mettre en œuvre les orientations stratégiques de la ville pour chacun de ces secteurs.

FONCTIONS ET ACTIVITES

Production des repas

- Organiser et gérer les moyens concourant au fonctionnement de la régie, la réalisation du plan de menus, de fiches techniques, de la production et de la distribution des repas
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments (HACCP, ISO) - Réaliser des missions d'expertise en production culinaire, d'organisation de travail, de microbiologie, de nutrition et de bio nettoyage - Assurer la relation avec les autorités de contrôle - Assurer la veille sectorielle - Participer au succès des événements de la Ville du point de vue de leur logistique (mise à disposition des moyens appropriés en matière de véhicules, de buffets, de repas, et d'entretien) - Contribuer à faire du temps du repas un moment d'éducation à l'alimentation, à la préservation de la santé et à la socialisation en lien avec les autres services intervenants dans le cadre de la pause méridienne.
- Organiser et animer une commission des menus en lien avec l' élu de secteur et la directrice petite enfance et vie scolaire

Suivi du secteur / prospective

- Manager les moyens administratifs, financiers et humains du service
- Préparation financière, suivi des enveloppes budgétaires et du coût des matières premières, analyse des indicateurs, élaboration de factures.
- Garantir l'atteinte des objectifs définis et de la mise en œuvre des plans d'actions - Mesurer et évaluer la performance des secteurs d'activité.
- Exploiter les résultats des évaluations en vue de proposer des projets ou des outils stratégiques et opérationnels futurs.
- Assurer l'élaboration technique, l'analyse et le suivi des marchés spécifiques au secteur - Contrôler la bonne gestion des stocks.
- Contribuer à la gestion du patrimoine, des équipements et du matériel utilisés pour le service : définition, programmation, réalisation des investissements et maintenance des installations
- Superviser les processus de sécurité sanitaire des aliments et du Système de Management Qualité
- Conduire des démarches qualité au sein de son secteur.

Management du secteur :

- Superviser le travail de chacun en lien avec les directeurs d'écoles, accueil de loisirs et dans le respect de la Charte de la pause méridienne élaborée par la Ville
- Encadrer l'ensemble du personnel des écoles, composé d'agents référents, d'ATSEM, d'agents d'entretien et de gardiens; superviser la gestion des plannings (congrés, présences, absences...), les recrutements et le suivi du plan de formation
- Optimiser les équipes, les méthodes et organisations de travail
- Veiller au respect et aux commandes de matériels et de produits d'entretien

COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

1/ Savoir :

- Formation supérieure en management de la restauration collective, avec une expertise en nutrition et en management de la Qualité.
- Bonne connaissance de la réglementation en matière d'alimentation, d'hygiène et sécurité.
- Connaissance des méthodes H.A.C.C.P /ISO.
- Bonne connaissance des produits d'entretien, techniques de nettoyage et ratios de surface de nettoyage.
- Connaissance des nouvelles techniques et nouveaux produits, ainsi que des formations des personnels.
- Bonne connaissance de l'outil informatique, du pack office (maîtrise appréciée du progiciel Fusion by Salamandre).

2/ Savoir - Faire :

- Expérience dans un process de production alimentaire, capitalisée par un parcours de gestionnaire expérimenté.
- Etre rompu ou expérimenté au management d'équipes à fort effectif, à la conduite du changement et à son accompagnement.
- Evaluer et analyser les besoins en matière de restauration ; concrétiser en terme de proposition.
- Maitriser l'équilibre alimentaire et de la nutrition. Capacité à assurer la formation des personnels et des publics cibles
- Contrôler l'application de la réglementation en matière de sécurité des locaux et en alimentation.
- Maitriser les technologies alimentaires (produits, matière premières et matériels). Savoir reconnaître la nature et la qualité d'un produit, les réglementations sanitaires s'y appliquant.

3/ Aptitudes / Qualités :

- Sens du travail en équipe et de la transversalité.
- Rigueur, ouverture d'esprit, curiosité, sens relationnel, capacité d'écoute et d'empathie.
- Aisance en communication, capacité à fédérer autour d'un projet
- Pédagogie, diplomatie
- Autorité professionnelle reconnue et leadership
- Aptitudes à organiser, évaluer et apporter des solutions permettant de garantir la continuité de service
- Aisance rédactionnelle
- Sens du service public
- Savoir gérer l'urgence et les priorités
- Maîtrise de l'environnement territorial
- Capacité à gérer le stress

RELATIONS

Hiérarchie : N + 1 : Directeur de la Petite enfance et de la vie Scolaire

Relations internes : Service jeunesse, RPA, services techniques

Relations externes : Directeurs d'écoles, DDCSPP

CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Temps de travail : 37H30 – RTT

Contraintes : Horaires de travail pouvant varier suivant les besoins du service - Grande disponibilité

Chiffres-clé : 2 600 repas/jour ; 404 579 repas/an - 7 sites de production en liaison chaude dont deux unités centrales de production alimentaire (UCPA) et une UCPA en double liaison - 6 offices

Service : 5 agents dans l'équipe administrative.

Secteur restauration : 26 agents et 4 chauffeurs; 11 écoles ; 1 lingerie centrale ; 1 magasin pour la gestion et la distribution du matériel et des produits d'entretien ;

Secteur scolaire : 77 agents d'entretien ; 7 gardiens.

Prise de poste souhaitée à partir du 1^{er} novembre 2015

Merci d'envoyer votre candidature à : drh-recrutement@ville-cachan.fr