

## La commune recrute (poste à pourvoir immédiatement) **Un(e) responsable de la restauration collective (titulaire ou contractuel.le)**

***Sous l'autorité de la Directrice de l'Action Educative, vous pilotez le projet de restauration durable de la collectivité, sur 8 écoles et ALSH (dont un restaurant en régie directe) pour un global de 800 couverts/jour. Dans le cadre de la mise en oeuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective, vous engagerez progressivement une transition vers de nouveaux modes de production et de distribution des repas.***

Le projet s'articule sur les 5 communes déléguées du territoire. **A ce titre, vous :**

- ▶ Participez à la définition et à la mise en oeuvre de la démarche qualité, évaluez la qualité et analysez les besoins et les attentes
- ▶ Déclinez la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective; développez une politique d'achat répondant à ces objectifs
- ▶ Pilotez la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- ▶ Vérifiez les menus et leurs cycles
- ▶ Réalisez les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité
- ▶ Définissez les besoins et procédez à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics. Élaborez les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution, négociez avec les prestataires de la restauration, développez les filières d'approvisionnement en circuits locaux
- ▶ Élaborez des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- ▶ Intégrez les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires...)
- ▶ Anticipez les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- ▶ Participez à la définition et à la mise en oeuvre du projet éducatif, analysez, évaluez et optimisez l'environnement du repas.
- ▶ Mettez en place les animations thématiques. Définissez et mettez en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

### **Champ managérial :**

- ▶ Gestion de projet
- ▶ Gestion RH
- ▶ Gestion financière

### **Intérêts, contraintes et difficultés du poste :**

- ▶ Horaires variables en fonction des projets
- ▶ Déplacements sur le territoire dans le cadre des rencontres sur les sites de restauration

### **Compétences requises :**

#### *Compétences techniques*

- ▶ Maîtrise des outils de production de repas
- ▶ Maîtrise de l'hygiène et de la sécurité en milieu de restauration collective
- ▶ Maîtrise du droit public, statut de la FPT ou droit social
- ▶ Maîtrise des tableaux de bord RH
- ▶ La connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales serait un plus

#### *Compétences relationnelles*

- ▶ Contacts avec les élus, les services
- ▶ Être dynamique et organisé
- ▶ Aimer travailler en mode projet sur des enjeux structurants autour de la politique de restauration collective

### **Formation et conditions de recrutement :**

- ▶ Diplôme supérieur dans le domaine de la restauration
- ▶ Transposition sur Cat. B filière administrative ou technique de la FPT
- ▶ Traitement de base + régime indemnitaire

### **Poste à pourvoir immédiatement**

Merci d'adresser votre candidature à :

par mail à : [recrutement@moretloingetorvanne.fr](mailto:recrutement@moretloingetorvanne.fr)

Ou par courrier à l'attention de M. le Maire - Direction des ressources humaines -

Hôtel de Ville, 26 rue Grande, BP10053, Moret-sur-Loing, 77250 MORET-LOING-ET-ORVANNE