Val-de-Marne (94) - Commune de 5 823 habitants entre fleuve, coteau et plaine
Membre de l'Établissement Public Territorial Grand-Orly Seine Bièvre – Ligne C du RER

RECRUTE

Pour son Service Entretien/Restauration

Un Chef du Service Restauration-Entretien (H/F)

Cadre d'emplois des agents de maitrise ou adjoints techniques territoriaux confirmés

Missions du poste :

Le/La responsable restauration-entretien est garant de l'ensemble des processus de production des plats et gestion de la cuisine centrale, des offices, de l'entretien des locaux et de la gestion du personnel de cuisine et d'entretien.

ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE :

Gestion et pilotage :

- Gère l'ensemble des denrées alimentaires (approvisionnement, stockage, conservation…)
- Assure l'élaboration des menus
- Participe à la production des repas et supervise les techniques de fabrication
- Veille à l'application des procédures et à leur mise à jour dans le respect des règles d'hygiène
- Met en place et assure la mise à jour des fiches techniques de production
- Prépare la Commission de restauration
- Veille à la bonne exécution de l'entretien des locaux effectués par les agents et la société de nettoyage (marché)
- Assure le suivi des commandes, des factures et des relations fournisseurs
- Contribue au projet éducatif de la Ville en matière d'éducation
- Participe aux fêtes et cérémonies (organisation des buffets)

Management opérationnel du service :

- Prépare et exécute le budget du secteur restauration et entretien,
- Évalue et justifie les besoins humains et matériels du secteur,
- Définit les besoins en amont des procédures de marché public et valide les factures.
- Encadre et coordonne l'activité des agents de la cuisine centrale, des offices et d'entretien
- Forme les agents aux techniques et transmet son savoir-faire.
- S'assure de la sécurité des agents au travail,
- Veille à l'entretien et à la maintenance du matériel.
- Participe et vérifie l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- S'assure de l'application des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- Anime l'équipe de collaborateurs, veille à la gestion déléguée de l'organisation quotidienne, transmet les objectifs de travail.
- Organise la circulation de l'information dans les équipes. Détecte, analyse et régule les dysfonctionnements.
- Participe au processus de recrutement, à l'évaluation annuelle, au plan de formation.
- Organise la représentation du service à toute réunion nécessaire à son action et rend compte de son activité
- Est attentif aux délais et procédures

ACTIVITÉS ACCESSOIRES DU POSTE :

- Participe aux différentes manifestations de la commune et des écoles de la commune
- Participe aux différents rassemblements (réunion de coordination, commission de restauration etc)
- Assure occasionnellement le remplacement d'un animateur
- Participe au Plan Local de Sécurité de la ville

CONNAISSANCES THÉORIQUES ET PRATIQUES :

- Excellentes connaissances des normes d'hygiène (HACCP)
- Bonnes notions en diététique et talent culinaire

- Maitrise des procédures administratives (marchés public, budget, …)
- Maîtrise des outils de bureautique (EXCEL, WORD)

Profil recherché

- Permis VL souhaité,
- Aptitude à l'encadrement (communication, écoute, transmettre et former)
- Vous avez le sens de la méthode et de l'organisation
- Vous faites preuve de disponibilité et de réactivité.
- Vous êtes autonome, dynamique et aimez le travail en équipe,
- Vous faites preuve de discrétion professionnelle et de courtoisie.

Horaires

- En période scolaire : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de **6h30 à 14h30** et le mercredi de 8h à 14h.
- En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30.

Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP + prime de fin d'année – Ville adhérente au CNAS – Participation employeur à la protection sociale complémentaire (santé et prévoyance).

Poste à pourvoir au 1er mars 2024.

Renseignements auprès de Madame BATE Stéphanie

Directrice du service Enfance-Population : 01 49 61 33 65 ou 06 37 39 48 92

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV)
à Monsieur le Maire, Éric GRILLON
Hôtel de Ville – 16 rue du Maréchal Foch -94480 ABLON SUR SEINE
personnel@ville-ablonsurseine.fr