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 Responsable du service Restauration et Entretien à temps complet (H/F)

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, rédacteurs territoriaux ou agents de maîtrise

Sous l'autorité de la Direction, vous pilotez le fonctionnement global de la cuisine centrale (production en liaison chaude, approvisionnement, distribution) et supervisez les prestations d'entretien des locaux scolaires.
Vous assurez le management direct et dynamique de l'équipe (14 agents), garantissez la qualité nutritionnelle et le respect des normes sanitaires (HACCP), orchestrez les animations culinaires et les réceptions de la ville, et assurez le suivi rigoureux de la gestion budgétaire et des marchés publics sectoriels.

Missions principales

Management, animation et coordination des équipes (14 agents)

- Encadrement direct : Animer, coordonner et structurer le travail des 14 agents répartis sur la cuisine centrale et 3 offices de restauration.
- Organisation du travail : Élaborer les plannings, organiser la répartition des tâches et gérer la polyvalence pour assurer la continuité du service en cas d'aléas ou d'absences.
- Développement des compétences : Accompagner la montée en compétences des agents (formation, transmission du savoir-faire, évaluation annuelle).
- Dialogue et cohésion : Animer les réunions d'équipe, favoriser un climat de travail collaboratif et prévenir/réguler les dysfonctionnements.
- Sécurité au travail : Veiller au respect des consignes de sécurité, des équipements de protection individuelle (EPI) et à la santé au travail.

Pilotage des marchés publics sectoriels et gestion budgétaire

- Élaboration, suivi et contrôle de l'exécution des marchés : Rédiger les cahiers des charges techniques (CCTP) et définir le besoin pour les 3 marchés principaux du service:
    1. Marché Denrées alimentaires (achats de matières premières, respect des règles nutritionnelles et obligations EGaLiM / circuits courts).
    2. Marché Entretien des locaux communaux (produits, matériels, prestations externalisées et suivi de la qualité des prestations).
    3. Marché Vitrerie (nettoyage des surfaces vitrées des bâtiments communaux, planification des interventions et contrôle d'exécution).
- Gestion budgétaire : Préparer, exécuter et suivre le budget du secteur et valider les factures.

Pilotage de la restauration collective et supervision de la production

- Pilotage opérationnel : Superviser le fonctionnement de la cuisine centrale (fabrication en liaison chaude, logistique et livraison).
- Menus et nutrition : Élaborer et valider les menus en veillant à la qualité gustative, nutritionnelle, visuelle et à la variété des repas produits.
- Fiches techniques et grammages : Élaborer, mettre à jour et faire appliquer les fiches techniques de fabrication et les règles de grammage.
- Lutte contre le gaspillage : Optimiser les rendements et mettre en œuvre des actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire et des pertes.
- Approvisionnement et stocks : Superviser les réceptions, contrôler la conformité des livraisons, optimiser la gestion des stocks (DLC, rotation, inventaires) avec les magasiniers.

- Adaptation aux événements : Organiser les prestations spécifiques comme les pique-niques et manifestations scolaires.
- Ateliers culinaires et animations pédagogiques : Organiser, concevoir et/ou coordonner des ateliers culinaires et thématiques à destination de différents publics (enfants des accueils de loisirs, des écoles, seniors, etc.).
- Prestations spéciales et évènementiel ville : Piloter la conception, la commande, la préparation et la logistique des prestations culinaires lors des évènements et manifestations de la commune (Vœux à la population, Semaine Bleue, commémorations, inaugurations, réceptions institutionnelles, etc.).

Hygiène, sécurité alimentaire et conformité réglementaire (HACCP)

- Maîtrise sanitaire : Garantir l'application stricte des normes d'hygiène, de la réglementation sanitaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Traçabilité et contrôles : Contrôler l'ensemble des enregistrements réglementaires (températures, traçabilité, auto-contrôles).
- Plan de nettoyage : Définir, contrôler et ajuster le plan de nettoyage et de désinfection pour la restauration et les locaux communaux.
- Audits sanitaires : Préparer, suivre et appliquer les préconisations lors des contrôles des services vétérinaires/sanitaires.

Représentation, suivi de la performance et projets

- Animation d'instances : Préparer et animer la commission des menus.
- Transversalité : Participer aux réunions de coordination, au Plan Communal de Sauvegarde (PCS) et aux événements de la commune.
- Amélioration continue : Suivre les indicateurs de performance (coûts repas, pertes, non-conformités) et impulser une démarche de développement durable (circuits courts, loi EGaLiM).

Profil recherché

Savoirs et compétences techniques

- Expertise confirmée en techniques culinaires et de préparation en restauration collective.
- Maîtrise approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP, PMS).
- Connaissance de la réglementation des marchés publics et de la comptabilité publique (gestion budgétaire).
- Maîtrise des outils bureautiques informatiques (la connaissance du logiciel E-sedit est un plus).

Savoir-faire et Management

- Capacités managériales affirmées pour encadrer et fédérer une équipe de 14 agents.
- Aptitude à planifier, organiser la production et gérer les urgences ou imprévus.
- Capacité à élaborer des fiches techniques, menus et grilles d'évaluation.

Qualités personnelles

- Rigoureux(se), méthodique et doté(e) d'un fort sens de l'organisation.
- Excellent relationnel, qualités d'écoute et capacité d'arbitrage.
- Sens du service public, réactivité et esprit d'initiative.

Formation et Expérience

- Diplômes : BTS Hôtellerie-Restauration, Bac Pro / Technologique Hôtellerie-Restauration, CAP/BEP Cuisine ou diplôme équivalent.
- Expérience : Expérience significative exigée sur un poste similaire de management de service / cuisine centrale en restauration collective public ou privée.

Horaires

- En période scolaire : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6h00 à 14h00 et le mercredi de 8h à 14h.
- En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 7h00 à 14h00.

Rémunération : Rémunération statutaire + régime indemnitaire (RIFSEEP / IFSE + CIA) + avantages collectifs (CNAS, participation à la protection sociale complémentaire)

Poste à pourvoir dès que possible

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
ou personnel@ville-ablonsurseine.fr