

Responsable du service restauration scolaire

Le Pays de Douarnenez, ça vous tente ? Ça tombe bien, on recrute !

Situé dans le département du Finistère, vous serez séduit par le Pays de Douarnenez, ses chemins de randonnées, ses plages, ses ports et ses célèbres festivals. Territoire de caractère, dynamique, où il fait bon vivre, vous trouverez sur place tous les équipements et les infrastructures indissociables de la vie quotidienne : des commerces et artisans locaux, des grandes enseignes, des écoles (maternelles, primaires, collèges et lycées), de complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, une Médiathèque, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !

Métier : Responsable du service restauration scolaire

Grade minimum : Adjoint administratif principal de 2^{ème} classe

Grade maximum : Rédacteur principal de 1^{ère} classe

A défaut, un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans, puis CDI.

Type d'emploi : Emploi permanent

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Ville de Douarnenez

Poste à pouvoir le : 1^{er} janvier 2025

Date de limite de candidature : 20 novembre 2024

Définition de la fonction :

Sous la direction du service Education vous assurerez l'organisation et la gestion de la production et de la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité. Vous mettrez en œuvre les orientations de la collectivité en matière de restauration collective et serez force de proposition dans la démarche d'amélioration continue du service.

Missions et Activités principales :

Organiser et gérer les moyens nécessaires à la production et à la distribution des repas servis dans les écoles publiques, privées et les accueils de loisirs

- Veiller au bon déroulement de la production, de la livraison et de la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Participer à l'élaboration des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable (soutien des filières d'approvisionnement de manière pérenne)
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine centrale et des cuisines satellites
- Analyser et optimiser l'environnement du repas (rénovation des restaurants scolaires, mobilier, vaisselle...)
- Mettre en œuvre la prise en compte des PAI ainsi que les repas des enfants aux régimes alimentaires particuliers
- Assurer une veille quant à l'évolution du secteur : réglementation sanitaire, nutritionnelle, marchés publics, ressources humaines, sécurité du travail, techniques de production de repas, HACCP

Mettre en œuvre les orientations de la collectivité en matière de restauration collective et proposer des démarches d'amélioration continue du service

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Participer à la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective

Participer à la définition et à la mise en œuvre de l'animation éducative à la nutrition

- Mettre en place les animations thématiques
- Définir et organiser des actions de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

Gérer le budget et les ressources humaines

- Elaborer et suivre l'exécution budgétaire et s'adapter aux contraintes financières
- Définir les besoins et les compétences RH du service, animer les équipes, actualiser les fiches de postes, participer aux recrutements, organiser les actions de formation et d'évaluation

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public.

Relations fonctionnelles :

- Services municipaux et communautaires
- Directions et professeurs des écoles publiques et privées
- Partenaires associatifs et institutionnels, fournisseurs

Compétences requises :

Connaissances et expériences :

Grande autonomie dans l'organisation du travail, force de proposition pour le développement du service,

Connaissances : réglementation sanitaire, réglementation nutritionnelle, marchés publics, ressources humaines, sécurité du travail, techniques de production de repas.

Qualités comportementales professionnelles :

Sens du service public, savoir-faire relationnel, esprit d'équipe

Sens des responsabilités et de l'organisation

Réactivité, créativité, rigueur, discrétion

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Les candidats qui souhaitent se positionner doivent adresser leur candidature (lettre de motivations et CV) :

**A l'attention de Madame le Maire de la Ville de Douarnenez
Service des ressources Humaines
2 bis rue d'Estienne d'Orves - 29100 Douarnenez**

Contact : recrutement@douarnenez-communaute.fr / 02 98 74 46 20 – 02 98 74 46 84