

## **Responsable du restaurant scolaire H/F à temps complet (Pôle Enfance Action Educative)**

### **Cadre d'emploi des techniciens (catégorie B)**

Située à 30 minutes de Nantes, au cœur du Vignoble, la Ville de Clisson (7 700 habitants), connue pour son festival de musiques extrêmes (Hellfest) et reconnue pour son patrimoine architectural et paysager "à l'italienne", pour la vitalité de ses commerces et son dynamisme touristique, est un territoire attractif concerné par de nombreux projets structurants portés par les élus. Le restaurant scolaire Jacques Prévert, bâtiment livré en 2019, contribue pleinement à un projet éducatif ambitieux, par ses techniques culinaires et ses menus équilibrés et de qualité.

Suite à une mobilité, la Ville recrute son/sa future responsable du restaurant scolaire.

#### ➤ **Missions**

Sous la responsabilité du directeur du pôle « Enfance et action éducative », le/la responsable encadre l'équipe du restaurant scolaire. Il/elle conçoit et participe à l'élaboration des plats en garantissant aux enfants qualité et équilibre alimentaire. Il/elle est le garant de la mise en œuvre et du respect des protocoles HACCP.

Dans ce cadre, vous serez chargé(e) de :

1. Préparer les repas et garantir l'entretien du restaurant
  - concevoir des menus de saison adaptés à l'âge et aux besoins des enfants (en collaboration avec une diététicienne pour veiller à l'équilibre alimentaire),
  - sélectionner les produits en recherchant le meilleur équilibre « qualité/coût »,
  - réaliser les commandes et s'assurer de la réception des livraisons selon les protocoles HACCP,
  - superviser la préparation des repas, participer à leur production en mettant en œuvre les techniques culinaires appropriées,
  - veiller à la bonne conservation des produits,
  - garantir le portage des repas vers la crèche intercommunale et le multi-accueil,
  - entretenir le matériel de cuisine, les équipements, le tunnel de plonge et s'assurer de leur maintenance,
  - garantir le nettoyage des salles,
  - participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire,
  - avoir un rôle de conseil en matière de diététique et d'hygiène alimentaire.
2. Encadrer et animer l'équipe
  - organiser, par rotation de postes, la préparation des repas servis sur site (moyenne de 450 repas en période scolaire et de 100 repas en période de vacances),
  - encadrer l'équipe du restaurant scolaire (planification des congés, des formations, conduite des entretiens professionnels...),

- répartir et coordonner les activités des aides de cuisine et agents de salle,
- veiller à l'application des protocoles HACCP via une tablette Octopus,
- assurer la gestion budgétaire du restaurant scolaire, en collaboration avec le directeur du pôle « Enfance et action éducative ».

➤ **Missions secondaires**

- préparer, en équipe, les commandes d'extras à l'occasion des événements organisés par la Ville,
- assurer le rôle de référent sécurité du groupe scolaire.

➤ **Diplômes**

- CAP cuisine exigé.

➤ **Compétences techniques spécifiques**

- Maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective,
- Maîtrise de la réglementation en restauration collective (HACCP / CNERCM),
- Connaissance des principes de la loi EGALIM
- Maîtrise des techniques d'E-commandes,
- Maîtrise de la cuisine par induction,
- Aisance avec les outils bureautiques (pack office),
- Connaissance de la fonction publique territoriale et notamment des règles budgétaires, comptables et de la commande publique.

➤ **Profil**

- Capacités managériales,
- Diplomatie et sens de l'écoute,
- Méthode et rigueur,
- Disponibilité,
- Sens du service public,
- Autonomie et force de proposition,
- Ponctualité, assiduité,
- Une expérience en collectivité serait appréciée.

➤ **Poste**

Temps de travail : temps complet

Un mercredi sur 2 libéré,

Traitement indiciaire + régime indemnitaire + NBI + prime annuelle

Restauration (avantage en nature)

COS44 / participation employeur à la prévoyance (contrat collectif) / participation employeur sur les contrats de mutuelle labellisés.

**Poste à pourvoir dès que possible.**

CV + lettre de motivation à adresser par mail à : [recrutement@mairie-clisson.fr](mailto:recrutement@mairie-clisson.fr)