



LA COMMUNE DE SAVERDUN & L'EHPAD « RESIDENCE DES PORTES D'ARIEGE PYRENEES »

RECRUTENT

Pour le restaurant scolaire de terroir et le restaurant d'établissement

Un _ Une

Gestionnaire de la restauration collective (Scolaire et Personnes âgées)

Poste mutualisé

DEFINITION DU POSTE

SYNTHESES DES MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE

- Planifie, gère et Contrôle les productions d'une unité de fabrication (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin).
- Coordonne l'activité des autres agents participant à la restauration.
- Assure le bon fonctionnement du service de restauration scolaire (gestion des approvisionnements, commandes, suivis fournisseurs, actualisation des fiches techniques de recettes))
- Gestion de l'administratif
- Mise en place des procédures réglementaires

PRECISIONS

1. Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité et de l'EHPAD en matière de restauration collective

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Assister et conseiller la direction générale et les élus
- Décliner la politique de développement durable et de restauration de terroir de la collectivité en matière de restauration collective

2. Supervision de la production des prestations de restauration

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Planifier, gérer, vérifier les menus et leurs cycles
- Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Élaborer les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution
- Négocier avec les prestataires de la restauration
- Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux
- Élaborer des menus avec des produits de proximité

- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité 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, entretien des espaces, etc.)

3. Accueil et animation du repas

- Participer , si nécessaire, en lien avec le Service municipal de l' Enfant à la mise en œuvre du projet éducatif

4. Autres missions :

- Management des équipes
- Participation à la production des repas en cas de nécessité du service

PROFIL

- Grande autonomie sens de l'organisation et des responsabilités
- Savoir animer et diriger une équipe
- Connaissance des règles pratiques d'hygiène et de sécurité dans la restauration
- Maîtrise de l'art culinaire en restauration collective
- Bonnes connaissances des règles de commande publique

SPECIFICITES DU POSTE

- Fonction polyvalente en lien avec la nature des activités,
- Emploi mutualisé (mi-temps commune et mi-temps EHPAH)

RESPONSABILITE

- Vous exercerez sous l'autorité directe de la Directrice Générale des Services et du Directeur de l'EHPAD
- Vous serez responsable des autres agents participants à la restauration
- Vous appliquerez et contrôlerez le respect des normes et consignes d'hygiène et de sécurité

QUALIFICATION

Être titulaire d'un Bac Pro de cuisine BTS appréciés
Expérience souhaitée dans un poste similaire

CONDITIONS

- Contrat de travail à temps complet de 35 heures (titulaire ou non titulaire) (pour mi-temps commune et pour autre mi-temps EHPAD)
- Horaires fixes
- Rémunération cat.B selon profil+ Régime indemnitaire + CNAS
- Lieux de travail : Saverdun et Mazères

Poste à pourvoir fin juin 2019

Faire parvenir un CV et lettre de motivation (par voie postale, messagerie électronique) au Service des Ressources Humaines, avant le 13 mai 2019.

à Monsieur le Maire
Hôtel de ville – 1, place du Souvenir Français
09700 Saverdun

Adresse mail : severinelima.rh@gmail.com

Contact : Madame Séverine LIMA, Service des Ressources Humaines - Tél: 05 61 60 30.31- mail:severinelima.rh@gmail.com