

A pourvoir 1 poste de

Chef de service restauration scolaire (f/h)
Cadres d'emplois des attachés territoriaux de la filière administrative
ou des ingénieurs de la filière technique

Direction de l'éducation
Direction générale adjointe des services à la population

La direction de l'éducation de la ville de Caen représente 400 agents et 350 agents non permanents (répartis entre l'administration centrale et les 31 sites scolaires).

La direction de l'éducation gère 3 cuisines de secteur, 7 cuisines de production et 21 cuisines relais fabriquant 5700 repas/ jour.

MISSION

Sous l'autorité de la directrice adjointe de l'éducation, vous participez à la mise en œuvre des politiques définies par les élus dans le domaine de la restauration collective et à la définition et mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,

ACTIVITES et COMPETENCES

Participation à la mise en œuvre des politiques définies par les Elus dans le domaine de la restauration collective

- Contribuer à l'ingénierie de projet dans le cadre du développement de la liaison froide et la transformation des cuisines de production en cuisines de secteur et cuisines relais (*schéma d'organisation des restaurants scolaires, suivi de l'exécution du marché public de denrées alimentaires, techniques de cuisson, évolution des locaux et des équipements, composition des équipes de professionnels, formation des personnels*).
- Participer à la définition et à la mise en œuvre d'une démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Développer une stratégie d'achat de denrées répondant aux objectifs de qualité des produits et développement durable pour répondre aux obligations de la loi Egalim.
- Etre force de proposition pour la mise en œuvre d'animations éducatives au sein des restaurants scolaires.
- Participer au développement des outils de promotion du service.

Encadrement d'équipe :

- Définir les objectifs et priorités, répartir les activités au sein du service, transmettre les consignes et veiller à leurs applications, repérer et réguler les dysfonctionnements.
- Organiser et garantir la technicité des collaborateurs dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées.
- En lien avec le responsable ressources, proposer les formations des professionnels de la restauration scolaire en adéquation avec les évolutions d'organisation.

Organisation et gestion des moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux convives de la collectivité :

- En lien avec le service ressources, évaluer les opportunités de remplacement au sein des équipes de restauration et analyser les besoins de personnel et leurs évolutions au travers d'analyses prospectives.
- Superviser l'élaboration des menus en conformité avec les recommandations nutritionnelles.
- Garantir la qualité des matières premières et des repas servis.
- Garantir la mise en place et du suivi des projets d'accueil individualisés, dans le cadre de la restauration scolaire.
- Assurer le bon fonctionnement des restaurants scolaires et du respect des conditions de sécurité.
- Proposer toute coordination utile avec les coordonnateurs pour le bon fonctionnement de la pause méridienne.

Assure la gestion administrative et financière du service restauration scolaire :

- Piloter élaboration et l'exécution du budget du service, proposer l'affectation des crédits et assurer le suivi des recettes.

- Superviser les effectifs quotidiens dans les restaurants scolaires.
- Assurer l'interface avec la régie unique et le service vie scolaire sur toute question afférente à la régie de la restauration scolaire.
- Préparer les documents (*rappports, délibération et conventions*) du service.
- Interlocuteur du Conseil départemental dans le cadre de la prestation de la Ville au Collège Henri Brunet et du futur partenariat avec le Conseil régional.
- Superviser la rédaction et le suivi d'exécution des marchés de denrées alimentaires et être force de proposition pour l'amélioration de la qualité (*produits labellisés, circuits courts*) et aux autres marchés liés au fonctionnement des restaurants scolaires ou autres marchés afférents au fonctionnement de la restauration scolaire.
- Garantir les suivis des rapports et des mises en conformité auprès de la direction départementale de la Protection des populations et de tout autre partenaire externe.
- Superviser les tableaux de bord et produire les analyses prospectives en lien avec le contrôle de gestion.

PROFIL REQUIS et COMPETENCES

- Vous êtes titulaire (*ou lauréat de concours*) d'un grade du cadre d'emplois des attachés ou des ingénieurs territoriaux. A défaut recrutement d'agent contractuel possible.
- Vous disposez d'une expérience en matière de gestion de la restauration collective et de management des équipes.

Vous disposez des connaissances développées relatives :

- Aux enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective.
- Aux démarches qualité et critères qualité des produits (dont saisonnalité et traçabilité).
- Aux méthodes et outils d'analyse et d'évaluation de la fabrication et de prestation de restauration.
- Au dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire.
- A l'utilisation des produits biologiques et équitables dans la rédaction dans les marchés de denrées alimentaires.
- Au développement durable appliqué à la restauration collective.
- A la réglementation liée au Projet d'accueil individualisé.
- Aux politiques publiques autour de l'accueil des convives.
- Aux recommandations et obligations nutritionnelles.
- Vous maîtrisez l'application :
 - Des règles budgétaires et de comptabilité publique.
 - De la passation et d'exécution des marchés publics.
 - Des principes de base du statut de la fonction publique.
- Vous utilisez les fonctionnalités des logiciels du Pack Office Windows (Excel, Word, Power Point, Outlook...) et des applications métier : Incovar, Technocarte, FUSION
- Vous réalisez des tableaux de bord et supervisez leur suivi.
- Vous êtes doté de très bonnes qualités de communication pour :
 - Développer un esprit d'équipe et encadrer le personnel.
 - Rendre compte, appliquer et faire appliquer les règles et consignes de la hiérarchie.
 - Conduire des réunions.
 - Assurer le retour auprès de la direction.
 - Présenter des rapports professionnels.
 - Travailler en transversalité avec les autres services de la direction, les services supports.
- Vous faites preuve d'initiative et de réactivité.
- Vous êtes reconnu pour votre sens de l'organisation et de la rigueur. A ce titre, vous maîtrisez la méthodologie d'analyse et de diagnostic, ainsi que l'organisation et la mise en place de méthodes et d'outils en management par projet.
- Vous êtes titulaire du permis B.

CONDITION D'EXERCICE

- Disponibilité sur les périodes de travail des agents.
- Déplacements sur les sites de fabrication et sur le temps de repas.

Votre acte de candidature comprenant lettre manuscrite et C.V doit être adressé

Au plus tard le 30 septembre inclus

A monsieur le maire de la ville de Caen
Direction mutualisée des ressources humaines

à l'adresse mél : drh.offredemploi@caenlamer.fr

