

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. Le service de la restauration scolaire dont il dépend, gère 3 cuisines de secteur, 7 cuisines de production et 21 cuisines relais fabriquant 5700 repas/ jour. 150 personnes interviennent quotidiennement au sein de la restauration scolaire.

Contexte

L'organisation de la restauration scolaire de la ville de Caen a fortement évolué ces dernières années avec l'ouverture d'une cuisine de secteur fabriquant 2200 repas /jour en liaison froide. Avec un taux exceptionnel d'inscription à la restauration de 89%, cette politique publique représente un enjeu stratégique fort pour la ville.

Le chef de service aura pour mission de poursuivre le projet stratégique de modernisation de la restauration scolaire dans une optique de préservation de la qualité du service à l'usager et d'optimisation des ressources. Il devra également définir et mettre en œuvre les stratégies nécessaires à l'atteinte des objectifs de la loi Egalim. Enfin, il devra développer des partenariats avec les acteurs de la restauration collective sur le territoire.

ACTIVITES et COMPETENCES

Sous l'autorité de la directrice adjointe de l'éducation, vous :

- Managerez l'équipe de la restauration et accompagner le personnel dans leurs évolutions professionnelles,
- Gérerez les partenariats avec d'autres collectivités (notamment le département du Calvados)
- Contribuez à l'ingénierie de projet dans le cadre du développement de la liaison froide (*schéma d'organisation des restaurants scolaires, évolution des locaux et des équipements, composition des équipes de professionnels, formation des personnels*).
- Participerez à la définition et à la mise en œuvre d'une démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Développez une stratégie d'achat de denrées répondant aux objectifs de qualité des produits et développement durable pour répondre aux obligations de la loi Egalim.
- Mettrez en place des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Animerez la relation à l'usager
- Serez force de proposition pour la mise en œuvre d'animations éducatives au sein des restaurants scolaires.

PROFIL REQUIS et COMPETENCES

- Vous êtes titulaire (*ou lauréat de concours*) d'un grade du cadre d'emplois des attachés ou des ingénieurs territoriaux ou à défaut contractuel.
- 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.

- Vous maîtrisez l'environnement des collectivités territoriales (règles budgétaires, marchés publics, principes de base du statut de la fonction publique).
- Idéalement vous maîtrisez le logiciel Fusion de Salamandre.
- 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.
 - 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 3 décembre inclus

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

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