

**A pourvoir 1 poste****Coordonnateur restauration (f/h)**  
**Cadre d'emplois des Techniciens territoriaux – catégorie B****Direction de l'éducation – DGA services à la population**

La direction de l'éducation représente 450 agents permanents et 300 agents non permanents (*répartis entre l'administration centrale et les 31 sites scolaires*). Elle gère actuellement 4 cuisines de secteur, 4 cuisines de production et 25 cuisines relais fabriquant 5300 repas/ jour.

**MISSION**

Sous l'autorité du chef de service restauration, vous assurez la coordination des cuisines relais en veillant au respect de la mise en application des normes de réception et de distribution des repas selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

**ACTIVITES****Accompagnement des responsables des cuisines relais**

- Superviser l'application de la réglementation (*paquet hygiène*), du guide de bonnes pratiques d'hygiène, des consignes PAI, des protocoles d'utilisation des produits d'entretien et des directives du service au sein des cuisines relais,
- Accompagner, conseiller et contrôler les équipes dans la mise en place du plan de maîtrise sanitaire et l'application des règles HACCP,
- Assurer le suivi des rapports de la DDPP,
- Participer à la conception et à la mise en place d'une démarche qualité globale (des menus à la gestion des déchets),
- Développer les outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service,
- Rédiger des comptes rendus et des rapports comprenant les pistes d'améliorations de la qualité du service,
- Etre force de proposition et de négociation avec les partenaires internes et externes,
- Assister le chef de service et la direction dans la communication interne et externe,
- Assurer le reporting sur le service rendu et le fonctionnement des cuisines relais auprès du chef de service restauration,
- Animer les réunions de coordination entre les responsables des cuisines relais,
- Participer activement aux commissions de menus et à la préparation du marché de denrées alimentaires,
- Assurer le traitement et le suivi des interventions de maintenance des matériels en lien avec le responsable de service et la commande centralisée,
- Superviser l'installation de matériels neufs en lien avec le responsable de service.

**Encadrement d'équipe**

- Réaliser les entretiens annuels des agents,
- Superviser et accompagner les responsables des cuisines relais dans la gestion du personnel et le plan de formation des agents polyvalents, en lien avec le service ressources,
- En lien avec le chef de service restauration, le service ressources de la direction de l'éducation et le service Qualité Environnement au Travail, contribuer à la mise en place d'une démarche de prévention,
- Assurer le reporting auprès des services de la direction de l'éducation,
- Accompagner les nouveaux arrivants dans leur prise de poste et les sensibiliser aux risques professionnels (*matériel, produits ...*)
- Piloter la mise à jour documentaire des sites.

## PROFIL REQUIS ET COMPETENCES

- ✓ Vous êtes titulaire (ou lauréat de concours) d'un grade du cadre d'emplois des techniciens territoriaux. A défaut recrutement d'agent contractuel possible.
- ✓ Vous êtes titulaire d'un BAC Professionnel cuisine ou équivalent.
- ✓ Vous disposez d'une expérience significative en matière de gestion de la restauration collective et de management des équipes.
- ✓ Vous maîtrisez :
  - L'élaboration et la mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection, la réalisation de fiches techniques et données de sécurité des produits d'entretien,
  - Les règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire (DLC, DDM, traçabilité des produits, conditions de livraisons et de stockage...), et démarche HACCP,
  - Les recommandations du GEMRCN et du PNNS et les principes d'un PMS,
- ✓ Vous utilisez aisément les fonctionnalités des logiciels du Pack Office Windows (Excel, Word, Power Point, Outlook...), du progiciel Fusion et autres applications métier (Neeva, Incovar...),
- ✓ Vous savez rendre compte, appliquer et faire appliquer les règles et consignes de votre hiérarchie,
- ✓ Vous êtes reconnu pour votre sens des responsabilités, de l'organisation et de la rigueur. Vous faites preuve d'initiative, de réactivité et de disponibilité.
- ✓ Vous êtes doté de bonnes qualités de communication. Vous avez le sens des relations humaines, vous savez développer un esprit d'équipe et avez une aptitude à gérer les conflits,
- ✓ Vous êtes titulaire du permis B.

## CONDITIONS D'EXERCICE

- Disponibilité sur les périodes de travail des agents.
- Déplacements fréquents sur les sites,

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

**avant le : 23 avril 2021**

A Monsieur le Maire de Caen - Direction mutualisée des ressources humaines  
à l'adresse mail : [drh.offredemploi@caenlamer.fr](mailto:drh.offredemploi@caenlamer.fr)