



Direction des Ressources Humaines

Dossier suivi par V.ABONNEAU

Tél. : 02.47.39.70.77

Mail : [recrutement@jouelestours.fr](mailto:recrutement@jouelestours.fr)

## **VACANCE DE POSTE EXTERNE**

### **d'un(e) Responsable du service Restauration Municipale**

La Ville de Joué-lès-Tours recherche un agent relevant de la filière technique ou administrative de **catégorie B ou A**, à temps plein, pour pourvoir le poste **d'un(e) responsable du service Restauration Municipale**

#### **Missions générales du poste :**

La Ville de Joué-lès-Tours dispose d'une cuisine centrale assurant un service de restauration municipale en régie.

Cette cuisine fournit 2700 repas par jour au sein des 17 écoles, 4 crèches, 3 accueils de loisirs et 1 résidence de personnes âgées.

Des satellites en liaison froide assurent les services dans les différentes structures.

Le responsable de la restauration municipale est en charge de la mise en œuvre de ce service (gestion financière et RH, production et distribution) et d'en assurer la conformité (normes HACCP ; loi EGALIM) et la qualité.

#### **Missions principales détaillées :**

- **Gestion du personnel de la Restauration Municipale (38 agents)**

Avec l'appui de l'assistante administrative, gestion des recrutements, remplacements, congés, arrêts, et planning, évaluation du personnel, suivi des préconisations du Document Unique.

- **Gestion de la production et de la distribution des repas**

Relationnel avec tous les fournisseurs dans le cadre du marché et hors marché. Suivi des consommations, être force de proposition et alerter en cas d'écart avec les prévisionnels.

Travail avec une diététicienne, prestataire externe.

Travail sur les PAI avec le médecin de l'éducation nationale et de la PMI

Gestion et suivi des marchés de la Restauration Municipale : définition des besoins, rédaction des CCTP et des RAO, suivi des fournisseurs.

- **Gestion du budget de la Restauration Municipale**

Construction et suivi de l'exécution des budgets de fonctionnement et d'investissement.

Force de propositions et de nouvelle organisation pour optimiser les coûts financiers.

- **Mise en œuvre de la Loi EGALIM :**

Recherche de fournisseurs, rédaction des marchés pour augmenter la part des produits bio et des produits locaux/certifiés dans le cadre de la loi, proposer des actions dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Anticiper la mise en conformité du fonctionnement du service Restauration.

- **Suivi des besoins dans le cadre des travaux et ouverture de nouveaux secteurs.**

Dans le cadre de l'entretien ou de l'évolution des bâtiments, suivre les travaux d'aménagement (définition des besoins, CCTP, suivi des entreprises avec le service bâtiment).

Gestion des équipements à la cuisine centrale et sur les satellites (suivi des besoins, réparations, maintenance, changements...).

- **Relations avec les élus**

Appui technique à la prise de décision sur le secteur d'activité de la restauration municipale, être force de proposition.

- **Relations transversales avec les autres services de la Ville**

Principalement les services du protocole, évènementiel, animation-loisirs, petite enfance, sports.

- **Organiser des manifestations et des prestations** extérieures de la Ville.
- **Possibilité de travailler à des évènements festifs** 3 à 4 fois par an.

**Management :**

- **Nombre d'agents à encadrer :** 10 agents titulaires en encadrement direct

**Conditions d'exercice des missions :**

- **Lieu de travail :** Cuisine Centrale – Zone de la Liodière à Joué-lès-Tours
- **Sujétions / Contraintes spécifiques du poste / Caractéristiques :**
  - Possibilité de participer à des réunions extérieures.
  - Conduite d'un véhicule de service
- **Horaires de travail :**
  - Réguliers : 7 h 00 – 16 h 30
  - Exceptionnels : si besoin pour raison de service
  - Conditions de pose des congés : en concertation avec le responsable logistique et l'assistante administrative.
  - Conditions de récupération des heures supplémentaires : en concertation avec le responsable logistique et l'assistante administrative.
  - Scénario ARTT : 19 jours par an

➤ **Moyens mis à disposition :**

- Ordinateur, logiciel métier, téléphone portable
- Véhicule de service sur les horaires de travail

**Exigences requises :**

- **Formation(s) et qualifications nécessaires :**
  - Formation administrative, en restauration
  - Connaissances méthode HACCP
- **Compétences requises :**
  - Expérience confirmée dans la conduite d'une équipe de restauration collective, dans l'organisation de la production et de la distribution des repas
  - Niveau Bac +3 minimum et/ou diplôme en lien avec l'activité
  - Maîtrise de l'outil informatique Word, Excel, logiciel « Salamandre ».
  - Sens du relationnel
  - Capacité à impulser une dynamique d'équipe, travail en mode projet
  - Force de propositions pour de nouvelles organisations
  - Capacité de rédaction, d'analyse, de synthèse
  - Discrétion et rigueur
  - Savoir rendre compte à son directeur

**Rattachement Hiérarchique :**

Sous la responsabilité de : Directrice Joué Famille

Les candidatures, qui se composeront d'une **lettre de motivation, d'un curriculum vitae à jour (ou d'un état retraçant le parcours professionnel) et d'une copie de la pièce d'identité** sont à faire parvenir avant le 27 mars 2020 à l'adresse mail suivante : recrutement@jouelestours.fr