

31 483 habitants  
Département du Val de Marne  
Chef lieu d'arrondissement  
Membre de la Métropole du Grand Paris  
EPT Grand-Orly Seine Bièvre  
525 agents communaux

## **RECRUTE**

### **UN RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)**

*Reconnue pour sa qualité de vie, sa richesse associative, sa nouvelle vitalité économique et urbanistique, la Ville de l'Haÿ-les-Roses (31 483 habitants, Sous-Préfecture du Val-de-Marne) s'inscrit dans une dynamique forte portée par son exécutif. Partie prenante dans le développement du Grand Paris (arrivée de la Ligne 14 du métro), elle œuvre au renforcement de son attractivité, au renouvellement de ses politiques publiques et à la modernisation de son administration afin d'optimiser les services rendus à ses concitoyens.*

#### **MISSION GENERALE :**

Le Responsable du service restauration organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité (scolaires et seniors). Chargé d'appliquer les orientations de la collectivité en matière de restauration collective, il co-pilote le projet relatif au passage de la liaison chaude à la liaison froide. Il supervise la production des prestations de restauration et est garant de la gestion du service.

#### **DESCRIPTION DES MISSIONS :**

##### **MISE EN ŒUVRE DES ORIENTATIONS DE LA COLLECTIVITE EN MATIERE DE RESTAURATION COLLECTIVE**

- Participer à la définition et à la mise en œuvre des orientations stratégiques en matière de restauration collective scolaire
- Elaborer du projet de service répondant aux orientations stratégiques de la collectivité
- Etre garant de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Evaluer la qualité des prestations et analyser les besoins et attentes
- Organiser et animer la commission des menus
- Assister et conseiller la direction de pôle

##### **MANAGEMENT DU PERSONNEL**

- Piloter et coordonner les missions des agents du service
- Assurer le management opérationnel des Responsables d'office
- Encadrer le personnel du service Restauration (Responsables d'office, Responsable cuisine centrale)
- Repérer et réguler les dysfonctionnements, tensions et conflits
- Recruter les agents
- Assurer un suivi des temps de travail
- Conduire les entretiens d'évaluation
- Traiter les situations conflictuelles
- Accompagner la professionnalisation des agents des offices scolaires
- Superviser l'élaboration et la réalisation du plan de formation des agents des offices scolaires

## **GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE DU SERVICE**

- Elaborer et suivre le budget du service
- Développer les outils de gestion du service
- Assurer la gestion du patrimoine dédié à la restauration
- Assurer la gestion des équipements et du matériel utilisé par le service
- Elaborer et suivre l'exécution des marchés relevant du secteur

## **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
- Vérifier les menus et leurs cycles en participant notamment aux Commissions des menus
- 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
- Elaborer les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution
- Suivre le marché de restauration en veillant à la bonne application des engagements contractuels du prestataire

## **PILOTAGE DU PROJET DU PASSAGE DE LIAISON CHAUDE A LA LIAISON FROIDE**

- Piloter, en lien avec la Direction des services techniques, le projet de passage de liaison chaude à la liaison froide
- Etablir un diagnostic de l'existant
- Définir les objectifs et rédiger le cahier des charges
- Planifier et gérer les ressources et prévenir la gestion des risques
- Réaliser et suivre le projet
- Assurer la mise en œuvre opérationnelle du projet
- Evaluer le projet

## **COMPETENCES PRINCIPALES ET QUALITES REQUISES :**

- Maîtrise du référentiel HACCP et de la production des repas
- Aptitude à l'encadrement et qualités relationnelles
- Capacité à suivre l'exécution des marchés dans le domaine de la restauration scolaire
- Aptitude à analyser les besoins afin d'adapter les moyens matériels
- Aptitude au travail en transversalité avec les autres services
- Connaissances en finances publiques et gestion des collectivités territoriales
- Rigueur et autonomie
- Capacité d'initiative et réactivité

**PARTICULARITES :** Déplacements dans les écoles  
Détenition du permis B indispensable

**CADRE D'EMPLOI :** Ingénieur territorial (catégorie A, filière technique)  
Attaché territorial (catégorie A, filière administrative)

**POSTE A POURVOIR :** 1er juin 2021

Poste ouvert par voie de mutation ou contractuelle

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à Monsieur le Maire, à l'adresse suivante : [recrutement@ville-lhay94.fr](mailto:recrutement@ville-lhay94.fr)