



**Val-de-Marne (94) - Commune de 5 500 habitants entre fleuve, coteau et plaine  
- Ligne C du RER -**

## **RECRUTE**

### **Un(e) Responsable du Service Restauration**

Cadre d'emplois des agents de maîtrise (ou des adjoints techniques, avec expérience confirmée)

#### **Missions**

Sous l'autorité du Directeur Enfance, vous êtes le garant de l'ensemble des processus de production des plats (550 repas jour) et gestion de la cuisine centrale, de la gestion du personnel de cuisine et des offices (10 agents).

#### Activités principales :

- Gestion et pilotage de la production :
  - Vous gérez l'ensemble des denrées alimentaires (approvisionnement, stockage, conservation...) et participez à l'élaboration des menus avec un prestataire extérieur (diététicien).
  - Vous participez à la production des repas et supervisez les techniques de fabrication et veillez à l'application des procédures et à leur mise à jour dans le respect des règles d'hygiène
  - Vous mettez en place et assurez la mise à jour des fiches techniques de production
  - Vous participez à la Commission de restauration et contribuez au projet éducatif de la Ville en matière d'éducation
- Management opérationnel du service :
  - Vous préparez et exécutez le budget du secteur, évaluez et justifiez les besoins humains et matériels du secteur, définissez les besoins en amont des procédures de marché public, validez les factures.
  - Vous animez, encadrez et coordonnez l'activité des agents de la cuisine centrale et des offices. et formez les agents aux techniques de fabrication.
  - Vous vous assurez de la sécurité des agents au travail, veillez à l'entretien et à la maintenance du matériel.
  - Vous participez au processus de recrutement, à l'évaluation annuelle, à la définition du plan de formation.

#### Activités accessoires du poste :

- Participation aux différentes manifestations organisées par la Ville et les écoles
- Participation au Plan de Sauvegarde Communale

#### **Profil recherché**

#### Compétences techniques :

- Vous êtes titulaire d'un CAP ou Bac pro Cuisine
- Vous maîtrisez les procédures administratives (marchés public, budget, ...) et le management d'équipes
- Vous maîtrisez la réglementation en matière d'hygiène (Norme HACCP)
- Vous avez de bonnes notions en diététique et talent culinaire

- Vous maîtrisez des outils bureautiques (Excel, Word en particulier) et des outils de communication (internet, messagerie)

Qualités personnelles recherchées :

- Le poste réclame de la disponibilité, de la polyvalence, de l'autonomie, un sens aigu de l'organisation et beaucoup de rigueur.
- Vous possédez des aptitudes à communiquer, à expliquer, à écouter, à comprendre
- Vous savez travailler et dialoguer avec de nombreux interlocuteurs.
- Vous êtes discret (poste soumis au secret professionnel et au devoir de réserve)

Rémunération statutaire et régime indemnitaire - CNAS

**Poste à pourvoir : 1<sup>er</sup> janvier 2019**

Renseignements auprès de M. DE BENEDICTIS Robert – Directeur de l'Enfance : 01 49 61 33 65.

*Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) à Monsieur le Maire, Éric GRILLON – Hôtel de Ville – 16 rue du Maréchal Foch – 94480 ABLON-SUR-SEINE ou [personnel@ville-ablonsurseine.fr](mailto:personnel@ville-ablonsurseine.fr)*