

PROFIL DE POSTE

PÔLE : SERVICE À LA POPULATION

DIRECTION : ENFANCE EDUCATION

FONCTION : RESPONSABLE DE RESTAURATION COLLECTIVE

GRADE : Adjoint technique

RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE : DIRECTEUR DES SERVICES ENFANCE & EDUCATION

LOCALISATION DU POSTE : COMPIÈGNE

ENJEUX OU CONTEXTE

La ville de Compiègne gère plusieurs restaurations collectives, accueillant les scolaires et les enfants des centres de loisirs. Sous la responsabilité du directeur des services Enfance & Éducation, vous assurez l'organisation et la mise en place de l'activité restauration, ainsi que le management de l'équipe.

MISSIONS PRINCIPALES

Gestion administrative :

- Management : encadrer son équipe, répartition des tâches, validation des congés, demande de formations des agents, gestion de conflits
- Passer les commandes chez le prestataire via le logiciel métier
- Afficher le protocole
- Contrôle des livraisons (qualité, quantité, température)
- Suivi des commandes et des pénalités (tableaux)
- Gestion des plats témoins
- Recevoir les stagiaires et leur professeur, les former, les accompagner et les évaluer

Gestion technique :

- Préparer les tables
- Contrôle de la mise en place (tables, plateaux...) et du service auprès des enfants
- Mise en chauffe des gastros et des plats
- Contrôle des températures des plats
- Présenter les mets de façon agréable

- Gestion de la traçabilité des aliments
- Distribution et service des repas
- Organisation des animations pendant le temps repas
- Nettoyer et ranger la vaisselle, la cuisine, les sanitaires et le restaurant scolaire
- Veiller au respect des normes HACCP

MISSIONS OCCASIONNELLES

- Participer aux réunions de coordination des responsables cantines avec la direction (avant chaque petite vacance)
- Préparation des plats
- Grand ménage (décapage, rénovation vaisselle, murs) pendant les vacances

COMPÉTENCES ET APTITUDES REQUISES

Savoir-faire :

- Maîtriser les règles d'hygiène (nettoyage et désinfection), de sécurité alimentaire et des allergies
- Appliquer les procédures d'autocontrôle à mettre en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître les gestes de premiers secours, techniques et de sécurité
- Savoir animer et diriger une équipe
- Savoir travailler en équipe
- Savoir organiser son temps
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Grande autonomie dans l'organisation du travail

Savoir-être :

- Aptitudes relationnelles
- Discrétion professionnelle et devoir de réserve
- Sens du service public
- Dynamisme et réactivité
- Connaissance en matière de psychologie des enfants
- Adopter une attitude d'accompagnement des enfants pendant les repas
- Savoir s'adapter, être organisé et méthodique

HORAIRES / ASTREINTES

- 39h / semaine (annualisation selon les besoins du service)
- Jours de travail : lundis, mardis, jeudis et vendredis
Accueil des centres de loisirs les mercredis et durant les vacances scolaires : une permutation est organisée entre toutes les cantines de la collectivité
- Disponibilité

Envoi des candidatures (CV et Lettre de Motivation) avant le 3 février 2020 à cette adresse : recrutement@compiegne.fr