

La ville de Mordelles recrute

Un ou une responsable du service restauration

La ville de Mordelles, commune de 7 500 habitants à l'Ouest de RENNES est l'une des 43 communes de la Métropole rennaise et se caractérise par un développement harmonieux entre ville et campagne. Riche de ses espaces verts et de ses milieux aquatiques, la commune offre une multitude d'infrastructures de sports, de loisirs et d'événements culturels.

La restauration scolaire comprend deux sites : une cuisine centrale et une cuisine satellite en liaison chaude. Le responsable du service, sous la responsabilité directe du directeur de pôle, organise et coordonne l'activité liée à la cuisine centrale et à la restauration scolaire. Il met en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective et notamment l'élaboration de repas locaux.

La commune de Mordelles applique une politique d'approvisionnement en produits locaux. Le responsable de restauration scolaire travaille sur des projets structurants et participera notamment à la création d'une nouvelle cuisine centrale dans le cadre de la construction d'une nouvelle école dont la construction a démarré.

Vous aurez les missions suivantes :

I. MISSIONS PRINCIPALES:

- Mettre en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective :
 - Décliner la politique de transition écologique de la collectivité en matière de restauration collective
 - Développer une politique d'achat répondant aux objectifs de transition écologique et en produits locaux
 - Mise en œuvre de la loi " Egalim " et « climat résilience »
- Gérer la production et la distribution des repas : supervision et animation de l'équipe de professionnels.
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks
- Assurer et contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux
- Accueillir les convives et animer les repas :
- Encadrement et management du service (7 personnes environ)
- Gestion administrative et budgétaire du service

II. PROFIL:

- Maîtrise de la réglementation HACCP, du PMS et des démarches qualité
- Connaissance des lois Egalim, du PNNS
- Connaissance de la commande publique
- Expérience en management souhaitée
- Expérience confirmée en restauration collective
- Permis B
- Avoir le sens du service public
- Etre organisé, rigoureux, méthodique
- Etre autonome
- Etre réactif et en capacité de s'adapter
- Savoir gérer les situations de stress
- disponibilité

III. CONDITIONS DU POSTE:

- Poste titulaire de catégorie B : Technicien, Technicien ppal 1^{ère} ou 2^{ème} classe, à défaut un recrutement contractuel sera possible
- Temps complet
- Rémunération indiciaire + régime indemnitaire + prime annuelle
- Garantie maintien de salaire, CNAS, Amicale sous condition d'adhésion

IV. CANDIDATURE:

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser pour le 13/05/2024 par courriel à rh@villemordelles.fr ou par courrier : À l'attention de Monsieur le Maire 29 avenue du Maréchal Leclerc – 35310 MORDELLES

La fiche de poste pourra être transmise à la demande.