

1 Responsable du service entretien, restauration et cuisine centrale

Cadre A ou B filière administrative ou technique

La Mairie de Thouaré sur Loire, commune dynamique de 10 212 habitants, au sein de la métropole Nantaise recrute **un.e responsable du service entretien, restauration et cuisine centrale** (fonctionnaire, cadre A ou B, filière administrative ou technique) à temps complet.

Placé.e sous la responsabilité du, de la directeur.trice de l'enfance, jeunesse et éducation Supérieur.e hiérarchique des personnels et agents rattachés aujourd'hui aux missions entretien et restauration et des personnels rattachés demain à la cuisine centrale, l'agent aura pour mission de :

- Organiser et gérer les moyens et ressources concourant aux missions d'entretien des équipements et à l'organisation de la restauration scolaire
- Superviser la qualité des services
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Superviser la livraison, et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle
- Évaluer la qualité des prestations et analyser les besoins et les attentes

Contexte d'exercice :

- Développement des normes et des certifications
- Contexte d'emploi difficile
- Exigences croissantes de la population en matière d'alimentation durable
- Multiplication des démarches d'optimisation des organisations et des processus d'harmonisation et de simplification des procédures
- Développement du management de qualité

Missions principales :

- Mettre en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration et d'entretien
- Organiser des temps d'accueil et d'animation du repas.
- Superviser quotidiennement le travail des équipes

Compétences et savoir-faire attendus :

- Élaborer des contrats et marchés de prestation de service et suivre leur exécution.
- Savoir mettre en œuvre une démarche de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Savoir négocier avec les prestataires
- Définir les besoins et procéder aux achats de biens et services nécessaires
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation liés notamment pour la restauration, à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable.
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et dans l'entretien des équipements

Savoirs attendus :

- Connaître les enjeux, l'évolution et le cadre réglementaire de la restauration collective
- Méthode et outils d'analyse et d'évaluation des prestations
- Conduite et « gestion » des « hommes »
- Management de proximité
- Connaître les acteurs, et l'environnement de la restauration collective et de l'entretien.

Savoir-être attendu :

Maîtriser les techniques de dynamique de groupe, d'écoute, et de concertation. Être méthodique, organisé.e et rompu.e au management d'équipe

Conditions d'exercice :

Travail en proximité des agents, horaires irréguliers avec amplitude variable en fonction des obligations de service public, sens de la discrétion, obligation de réserve

Lieu d'emploi : Hôtel de ville, rue de Mauves

Rémunération :

Traitement indiciaire, régime indemnitaire, prévoyance, adhésion au COS

Date limite de candidature 22 octobre 2021

Poste à pourvoir au 1^{er} décembre 2021

Adresser une lettre de candidature et un CV à Madame le Maire

Par courrier au:

6 rue de Mauves

44470 THOUARE-SUR-LOIRE

ou

Par mail à rh@mairie-thouare.fr