

Responsable du restaurant scolaire H/F **Cadre B Technicien territorial ou cadre C agent de maîtrise**

Geneston est une commune de plus de 3 700 habitants, située à 20 km au sud de Nantes et appartenant à la Communauté de communes de Grand Lieu.

Descriptif de l'emploi :

La commune de Geneston recherche un responsable de restauration collective en raison du prochain départ à la retraite de la responsable actuelle et de la construction à venir du nouveau restaurant scolaire avec site de production. Le responsable sera sous l'autorité du directeur enfance-jeunesse.

Actuellement le service de restauration scolaire fonctionne avec un fournisseur de repas en liaison froide. Le restaurant scolaire actuel va être démoli et reconstruit avec la création d'une cuisine sur place avec un self pour les élémentaires et service à table pour les maternelles. De septembre 2024 à juillet 2026, le service de restauration sera délocalisé au sein de la salle polyvalente la Charmille.

Le service de restauration fonctionne en période scolaire (environ 330 repas journaliers), le mercredi et pendant les vacances scolaires (environ 50 repas journaliers).

Missions :

- **Conception et élaboration des menus en garantissant aux enfants qualité et équilibre alimentaire :**
 - Concevoir des menus équilibrés et de saison adaptés à l'âge et aux besoins des enfants
 - Sélectionner les produits en recherchant le meilleur équilibre « qualité/coût » en privilégiant les produits de qualité, locaux, frais, de saison, et favorisant au maximum le « fait maison », de l'entrée au dessert, ainsi que des plats végétariens
 - Réaliser les commandes
 - Superviser la préparation des repas, participer à leur production en mettant en œuvre les techniques culinaires appropriées
 - Veiller à la bonne conservation des produits
 - Veiller au respect des PAI
 - Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire
 - Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire en adaptant notamment les quantités et en veillant au tri des biodéchets
- **Mise en œuvre du respect des protocoles HACCP**
 - Entretien du matériel de cuisine, des équipements et s'assurer leur maintenance
 - Garantir le nettoyage des salles
 - s'assurer de la réception des livraisons, de leur conformité, de la traçabilité et du stockage selon les protocoles HACCP
- **Encadrement de l'équipe du restaurant scolaire :**
 - Diriger, animer, motiver et organiser le travail de l'équipe et coordonner l'activité du service
 - Encadrer l'équipe du restaurant scolaire (planification des congés, des formations, conduite des entretiens professionnels...)
 - Répartir et coordonner les activités des aides de cuisine et agents de salle



- **Interlocuteur familles et services :**
 - Veiller au pointage des enfants, suivi des absences et de la facturation avec le secrétariat de l'Adome
 - Relations avec les familles, les écoles, l'association AFRG les petits clowns (accueil de loisirs)
 - Participer aux réunions des commissions ad hoc
 - Participer aux portes ouvertes du restaurant scolaire

- **Accompagner la commune dans la mise en œuvre du nouvel équipement :**
 - Participer aux réunions relatives à la construction du nouveau restaurant scolaire
 - Participer au futur organigramme de l'équipe
 - Être force de proposition sur la coordination de la pause méridienne avec le directeur enfance jeunesse
 - Être force de proposition sur le matériel nécessaire

Compétences et aptitudes professionnelles :

- Maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective
- Vérifier les préparations culinaires, savoir présenter et décorer les plats
- Maîtrise de la réglementation en restauration collective (HACCP, GEMRCN, obligations loi EGALIM, Plan National de Nutrition Santé...)
- Maîtrise des techniques d'entretien des locaux
- Maîtrise de la commande des produits et de la gestion des stocks

Profil recherché :

- Expérience confirmée sur poste similaire exigée
- Formation CAP cuisine et/ou BEP cuisine et/ou BAC PRO restauration
- Maîtrise des bases des outils informatiques (word, excel)
- Capacités managériales
- Méthode et rigueur
- Sens du service public
- Posséder un bon relationnel, un esprit constructif et positif, sens du dialogue, esprit d'équipe
- Savoir porter une attention particulière aux enfants, avec bienveillance, avec l'objectif d'éducation à la nutrition

Conditions de travail :

Temps de travail : Temps complet
 Spécificités du poste : Réunions de travail possibles en dehors des heures de services

Candidature :

CV et lettre de motivation à envoyer à l'attention de Mme Le Maire de Geneston :

- Par e-mail : m.doneau@geneston.fr
- Par courrier : Mairie de Geneston – 37 rue Jean Baptiste Legeay – 44140 GENESTON

Candidature à envoyer dès que possible avant le 19 août 2024