

Responsable restauration scolaire H/F

Date de parution de l'offre

08/07/2025 - 12:00

Missions principales et objectifs

- Participation à la mise en place de la liaison froide,
- Participer à la définition et à la mise en œuvre des orientations stratégiques en matière de restauration, collective scolaire, en veillant particulièrement à la qualité et à l'équilibre des repas
- Commande des repas en fonction des effectifs,
- Vérification des effectifs en lien avec les enseignants,
- superviser la livraison et la distribution des repas,
- Elaborer et suivre l'exécution relevant des marchés du service (être l'interlocuteur privilégié du prestataire),
- Être garant du bon déroulement de la restauration dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et attentes,
- Mettre en place et suivre des outils de pilotage de l'activité,
- Faire des propositions pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Participer au PAI (Plan d'accueil Individualisé),
- Être Membre de la commission restauration scolaire,
- Commande et gestion des produits, dans le respect de la démarche en vigueur,
- Suivre l'entretien du matériel mis à sa disposition,
- Informer de toutes défaillances techniques,
- Encadrer d'une équipe de proximité et 1 adjoint,
- Piloter et coordonner les missions des agents du service,
- Assurer un suivi des temps de travail,
- Venir en renfort en cas de nécessité,
- Suivre les demandes de congés,
- Accompagner les agents dans une démarche de qualité,
- Accompagner la professionnalisation des agents,
- Proposer des mesures d'amélioration de travail des agents,
- Transmission des informations descendantes et remontantes,
- Gestion des relations, organisation et animation des réunions thématiques sur site,
- Participation aux procédures de recrutement,
- Tenue des entretiens annuels d'évaluation,
- Conception, préparation et suivi des formations,
- Elaborer et suivre le budget du service (budget de fonctionnement et d'investissement, et en suivre l'exécution),
- Développer des outils de gestion du service,
- Assurer la gestion du patrimoine et du matériel dédié à la restauration, en lien avec les services compétents de la collectivité,
- Participer aux évènements organisés par la Ville (repas de seniors, réceptions et cérémonies).

Formations et expériences requises

Expérience dans un poste similaire exigée idéalement en collectivité.

Connaissances :

- Dispositifs particuliers du secteur d'intervention (Restaurants scolaires),
- Normes et hygiène en restauration collective, HACCP,
- Réglementation en matière de HSST,
- Dispositifs et procédures d'urgence,
- Gestion de stocks,
- Notions de qualité nutritionnelle,
- Notions Techniques culinaires de base,
- Notions de base en matière d'allergies alimentaires,
- Règles d'utilisation des produits et matériels,
- Gestion des situations de stress et de régulation des tensions,
- Utilisation internet, un intranet, une messagerie électronique,
- Appliquer et faire appliquer les techniques culinaires de base : remise en température, assemblages, découpe,
- Appliquer et faire appliquer les techniques de présentation et décoration des préparations froides.

Aptitudes :

- Sens de l'organisation du travail,
- Capacité à transmettre une expertise technique,
- Autonomie,
- Organisation, rigueur et méthode,
- Capacité à relayer les consignes, à contrôler l'activité et à rendre compte,
- Sens du travail en équipe,
- Maîtrise de soi en toutes circonstances,
- Dynamisme,
- Qualités relationnelles : sens du dialogue avec les enfants, les agents du périscolaire, le personnel enseignant, les ATSEM, les collègues encadrés...
- Adaptabilité.

Cadre d'emplois des agents de maîtrise (C) - Emploi permanent à temps complet

La cuisine centrale de la Ville de Meulan-en-Yvelines produit quotidiennement en direction des écoles (4 sites), environ 680 repas de qualité par jour, dans le respect des règles et directives liées à l'agrément sanitaire.

Depuis septembre 2022, la restauration scolaire fonctionne en liaison froide (fourniture et livraison de repas par un prestataire).

Sous l'autorité du responsable du service scolaire/jeunesse/sport, vous êtes chargé de l'organisation et de la coordination du travail des équipes de la restauration scolaire. Vous contribuez également à la définition des choix stratégiques relatifs à la restauration scolaire.

Infos pratiques

Conditions de recrutement :

Grade de recrutement : agent de maîtrise ou agent de maîtrise principal

Par voie statutaire et à défaut par voie contractuelle à pourvoir le plus tôt possible (CDD article L332-8-2° CGFP).

Conditions de rémunération et avantages :

Rémunération statutaire + RIFSEEP

38 heures hebdomadaires (18 jours de RTT) - 25 jours de congés annuels –Adhésion CNAS – Participation à la complémentaire santé (convention de participation) et prévoyance (labellisé). Forfait Mobilité Durable (FMD).

Contact

Pour postuler par voie postale :

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste, merci d'adresser votre dossier de candidature (LM + CV+ dernier arrêté de situation administrative) à l'attention de :

*Madame le Maire, Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville
10, Place Brigitte Gros
78250 Meulan-en-Yvelines*

ou par voie électronique :

recrutement@ville-meulan.fr

Liens utiles

[Postuler en ligne](#)