

Le 05.06.2020

La commune de LANGON

- **Recrute un(e) Responsable du service de restauration collective, à temps complet.**
- **Poste à pourvoir le 01.09.2020**
- **Niveau de rémunération : Catégorie A**

MISSIONS : Pilote, organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas, fabriqués en liaison chaude. Procède aux achats des denrées alimentaires et des autres produits nécessaires au fonctionnement du service. Coordonne l'organisation et l'encadrement du travail de production et de distribution dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que de la démarche qualité. Supervise les différents sites de restauration (école maternelle, élémentaire et résidence pour personnes âgées)

Maîtrise la réglementation spécifique en matière de marchés publics, de développement durable appliqué à la restauration collective ainsi que la connaissance des filières de proximité.

Il effectuera les tâches suivantes :

- **Gérer la production des repas**
 - Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation ;
 - Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments ...) ;
 - Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production ;
 - Organiser, contrôler et participer à la distribution ;
 - Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire ;
 - Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini ;
 - Prévoir des solutions en cas d'imprévu en relation avec l'adjoint-gestionnaire ;
 - Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient des repas ;
- **Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks**
 - Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks ;
 - Sélectionner des denrées ;
 - Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti ;
 - Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité ;
 - Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées ;
 - Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties) ;

- **Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux**
 - Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service ;
 - Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien ;
 - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien ;

- **Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration**
 - Programmer l'activité des agents en liaison avec les autres responsables d'équipes ;
 - Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents ;
 - Expliquer les consignes et veiller à leur application ;
 - Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais ;
 - Former les agents et leur transmettre son savoir-faire professionnel ;
 - Informer les agents et la hiérarchie ;
 - Identifier et signaler les agents en difficulté ;
 - Prévenir, repérer et réguler les conflits ;
 - Assurer la gestion des planning (congés, absences, formation...) ;
 - Participer à l'évaluation des agents ;
 - Rédiger les rapports d'incidents ;

PROFIL :

- Expérience en tant que Responsable de restauration collective
- CAP, BEP cuisine, Bac professionnel de restauration
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Connaître et savoir appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Savoir organiser et animer une équipe
- Savoir prévenir et de gérer les conflits
- Maîtriser les outils bureautiques
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)

COMPÉTENCES ET QUALITÉS :

- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Avoir le sens de l'initiative
- Capacités d'adaptation, réactivité
- Savoir gérer les situations de stress
- Être ponctuel

Adresser candidature manuscrite, CV + photo à :
Monsieur le Maire de LANGON
14 allées Jean Jaurès
33210 LANGON

Pour tout renseignement complémentaire, merci de contacter le service Ressources Humaines
au 05.56.76.55.39 ou à l'adresse suivante sophie.drouet@langon33.fr

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 03.07.2020