Directeur de la Restauration Scolaire (H/F)

Identification de l'agent

Prénom NOM	
Matricule	
Date de création du poste	
Cadre d'emplois (catégorie, filière)	Attaché territorial ou Ingénieur ; Catégorie : A ; Filière : Administrative et Technique
Affectation (pôle, service)	**Pôle Vie Educative**

Descriptif du poste

Le/La Directeur(rice) de la Restauration scolaire retraduit au sein des politiques publiques les objectifs qui lui sont confiés, et les met en œuvre au travers des actions et projets de la collectivité. Il/Elle participe au collectif de direction générale et représente son secteur au sein de la collectivité. Il/Elle coordonne les directions et les services de son secteur et par délégation, met en œuvre, régule, contrôle, évalue et rend compte de l'activité des services dans le cadre règlementaire et financier. Il/Elle s'appuie sur le pilotage d'outils et de référentiels et mobilise le partenariat technique et financier des acteurs du territoire.

Il/elle organise et coordonne tous les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis dans les écoles et les accueils de loisirs sans hébergement.
Il/elle scinde son rythme de travail avec une partie du bureau pour s'occuper de toutes les tâches administratives et comptables et une partie sur le terrain pour tout superviser.
En collaboration avec le diététicien, il/elle conçoit les menus, veille à la mise en place du projet politique relatif au Mieux Manger et la préparation des plats et du respect des règles d'hygiène.

Activités

Activités principales	**<u>Activités liées aux thématiques</u>** – Piloter la gestion du stock alimentaire et non alimentaire – Mettre en œuvre les orientations stratégiques en matière de restauration scolaire : Mieux Manger (favoriser les produits locaux, produits bio, lutte contre le gaspillage alimentaire…) – Superviser la production des prestations de restauration – Organiser les temps de travail et d'animation du repas

- Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective
- Elaborer des diagnostics sur des commandes politiques liées à la restauration
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes
- Assister et conseiller la direction générale, les élues et les élus
- Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective
- Développer une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable
- Superviser la production des prestations de restauration
- Piloter le magasin central en denrées
- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Piloter la gestion du stock
- Vérifier les menus et leurs cycles
- Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Elaborer les contrats et marchés de prestation du service dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Négocier avec les prestataires de la restauration
- Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux
- Elaborer des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires,
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Organiser des temps d'accueil et d'animation du repas
- Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif concernant le Bien Manger
- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas
- Mettre en place les animations thématiques
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

Activités managériales

Dans le cadre du projet de la collectivité le directeur/la directrice s'engage à réaliser ses missions dans une démarche transversale.

- **Participation à la détermination des orientations stratégiques de la Direction :**

– Participe à la définition, à la traduction et à la mise en œuvre des orientations stratégiques en plan d'actions, projets et programmes
– Propose et négocie les orientations stratégiques
– Assiste et conseille la hiérarchie et les élus
– Analyse les risques, les contraintes et les opportunités pour les évolutions de la direction
– Définit un projet de direction et formalise les procédures
– Participe et assure une veille juridique et technique sectorielle des champs de compétence couverts

- **Management opérationnel et stratégique de la direction :**

– Assure le choix des options techniques les plus efficientes
– Assure la planification, la coordination et la supervision de la direction
– Développe, met en œuvre et évalue la mise en place d'outils de gestion opérationnelle et de planification
– Participe à la coordination avec les partenaires institutionnels, internes ou privés
– Assure la qualité du service rendu, le suivi, le contrôle, l'évaluation et le réajustement des missions
– Anime les réunions inter services
– Assure la représentativité de la direction
– Assure la liaison interne transversale et multithématique
– Pilote l'ingénierie de projet, la recherche de mode opératoire plus performants ou innovant et le recours aux sources de financement publics et privés
– Présente aux élus, aux responsables de la collectivité et aux partenaires les projets relevant de sa direction
– Participe à la communication des actions menées

- **Animation et pilotage de la direction :**

– Assure l'animation, le pilotage de la direction
– Répartit, planifie les différentes missions entre responsables de service
– Anticipe et gère les dysfonctionnements et les conflits potentiels
– Coordonne, pilote et évalue les projets de la direction
– Valorise le travail des équipes et capitalise les bonnes pratiques
– Accompagne les équipes sur les outils de la collectivité
– Optimise les moyens et les procédures pour améliorer la performance et la qualité du service
– Réalise l'exécution et le suivi des marchés nécessaires à assurer les missions de la direction

	• **Gestion des ressources humaines de la direction :** – Gère les ressources humaines de la direction en lien avec sa hiérarchie et la DRH – Fait appliquer la réglementation sur l'hygiène et la sécurité au travail – Participe à la définition des besoins de formation – Définit les fiches de poste des agents – Propose l'organisation en partenariat avec la DGA – Evalue professionnellement les agents – Participe à l'élaboration des documents de référence de la collectivité (document unique, plan de continuité et d'activité…) • **Gestion administrative et financière de la direction, dont la gestion des marchés :** – Supervise la gestion administrative – Fait appliquer les procédures administratives et de suivi budgétaire – Assure l'exécution, le contrôle et le suivi budgétaire – Ventile et vise les factures – Propose le budget de la direction – Supervise les commandes des ressources nécessaires à la gestion de ses services
Activités spécifiques	– Mobilisation dans le cadre du dispositif de sécurité civile et de l'organisation de scrutins des élections

Exigences requises

Formations et qualifications obligatoires	– De formation supérieure, vous bénéficiez d'une culture administrative forte et d'une expérience significative sur un poste opérationnelle en collectivité territoriale dans la restauration scolaire – Connaissance du milieu éducatif, du contexte saint-paulois, des acteurs institutionnels et professionnels, des instances dédiées
Savoir-faire	– Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective – Connaître les techniques de fonctionnement des matériels – Connaître, savoir appliquer et faire 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 – Connaître les règles de gestion de stocks – Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires – Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux – Avoir des notions sur le statut des agents encadrés – Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...)

	– Maîtriser les techniques de gestion budgétaire (calcul de coûts) – Maîtriser les gestes et postures de la manutention – Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux – Savoir organiser et animer une équipe – Savoir prévenir et de gérer les conflits – Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
Savoir être	– Rigueur – Sens de l'organisation – Disponibilité – Souplesse – Dynamisme – Polyvalence – Capacité à travailler en équipe – Capacité à manager – Maîtrise des outils informatiques – Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
Savoir-socioprofessionnels	– Enjeux et évolution du cadre réglementaire de la restauration collective – Démarches qualité et critères qualité des produits (dont la saisonnalité et la traçabilité) – Méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations de restauration – Paquet hygiène – Documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire) – Techniques culinaires et de production – Connaissance des filières de proximité – Intégration des produits bio (par exemple, les légumineuses et les céréales, les fruits, etc) – Modes de production et de présentation des repas adaptés aux aliments biologique et/ou équitables – Politiques publiques autour de l'accueil des convives – Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives – Technologie du restaurant (acoustique, mobilier, ergonomie, conditions d'accueil) – Allergies, circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments nutritionnel et plan alimentaire – Recommandations et obligations nutritionnelles – Attentes cultuelles et culturelles des usagers
Savoir-généraux	– Orientations et priorités des élues et élus et décideurs – Comptabilité analytique relative à la restauration – Développement durable appliqué à la restauration collective

Liaison fonctionnelle

Supérieur hiérarchique direct	**DGA Pôle Vie Educative**
Degré d'autonomie	Haute
Poste d'encadrement	Oui

Conditions d'exercice

Lieu de travail	Cambaie
Horaires	Horaires irréguliers avec amplitude variable en fonction des obligations du service public (réunion avec les élus, astreinte, PCS…)
Conditions spécifiques	Travail en extérieur (déplacements sur sites) et bureau – Disponibilité en particulier lors d'évènements exceptionnels (travail week-end)
Temps de travail	Complet
Moyens à disposition	

Validité

Fait à Saint-Paul, le		
Agent	**Chef de service**	**Direction des Ressources Humaines**

Merci d'adresser lettre de candidature, CV et diplôme(s) à Monsieur le Maire par mail à **service.recrutement@mairie-saintpaul.fr au plus tard le 09/03/2024** –
Merci de préciser le **numéro de l'offre (V978240201347880)** dans l'objet de votre lettre.
Offre visible sur https://www.emploi-territorial.fr/recherche_emploi_mobilite/