

## La ville du Blanc-Mesnil recrute Pour la direction des affaires scolaires – service restauration Un « Chef de service adjoint » (H/F)

### MISSIONS

Dans un contexte global d'accroissement tendanciel des rationnaires, le responsable adjoint de la restauration collective assiste celui-ci dans la direction du service en participant à la mission éducative de la restauration, notamment en ce qui concerne l'évolution des restaurants avec une volonté de mettre en place des selfs en îlots et d'assurer le respect des normes de et dans les offices.

Engagée dans une démarche éducative visant à limiter le gaspillage alimentaire, la ville attache une attention particulière au développement durable notamment en matière de restauration avec la mise en œuvre des dispositions législatives (AGEC, Egalim).

Il a également en charge la réalisation des prestations liées aux fêtes et cérémonies.

### ACTIVITES

- **Participer à la mise en œuvre des orientations de la collectivité en matière de restauration collective**
  - Assurer le suivi technique du matériel nécessaire aux fêtes, cérémonies et offices de restauration
  - Participer à la gestion du service (RH, commandes, budget ...)
  - Suivre les démarches de contrôle qualité auprès des agents (HACCP, hygiène, attitudes professionnelles ...) et des prestataires (chaîne du froid, délais de livraisons ...)
  - Participer au contrôle de l'adéquation entre les commandes et le nombre de convives
  - Préparer et suivre l'exécution des marchés publics de fourniture de repas
  - Développer l'offre de selfs en îlots dans les restaurants scolaires
  - Proposer des innovations et mettre en place des objectifs visant à promouvoir le développement durable en restauration (repas, vaisselle, pratiques ...)
  
- **Participer au contrôle des prestations**
  - Participer à l'évaluation de la qualité de la prestation et suivre le recensement des besoins des convives
  - Contribuer à l'élaboration des contrats de fournitures et services et suivre leur exécution
  - Participer à l'évolution de l'offre alimentaire des prestataires (évolution des lois et règlements, réduction du gaspillage alimentaire ...)
  - Assurer le respect des procédures dans les offices
  
- **Prendre en charge la réalisation des prestations liées aux fêtes et cérémonies**
  - Recensement et conseil sur les besoins des services
  - Préparation et gestion des fêtes et cérémonies (commandes, constitution d'équipes de service, organisation...)
  - Suivi budgétaire lié à l'activité
  - Gestion des stocks (vaisselle, produits alimentaires, boissons ...)

## COMPETENCES

### Savoirs

Enjeux et évolution du cadre réglementaire de la restauration collective  
Connaissance des produits  
Politiques publiques autour de l'accueil des convives  
Développement durable appliqué à la restauration collective  
Maîtrise de l'outil informatique (suite office, logiciels métiers)  
Normes d'hygiène (produits alimentaires, bâtiments, personnel ...)  
Plans de maîtrise sanitaire

### Savoirs faire

Modes de présentation des prestations liées aux fêtes et cérémonies  
Transmission et partage de connaissances et de bonnes pratiques  
Démarches qualité et critères qualité des produits  
Réglementation de la commande publique (élaboration des contrats, exécution budgétaire ...)  
Gestion de stocks

### Savoirs être

Réactivité  
Grande disponibilité  
Rigueur et méthode  
Capacité à planifier son activité  
Aisance relationnelle  
Capacité à rendre compte

## CONDITIONS D'EXERCICE

Expérience en restauration collective ou traiteur exigée  
Expérience en encadrement d'équipe exigée  
BTS Hôtellerie restauration souhaité  
Licence pro hôtellerie restauration souhaitée  
Maîtrise de la méthode HACCP  
Permis B exigé  
Horaires spécifiques : travail en week-end  
Nocturnes

## CADRE STATUTAIRE

Cadre d'emplois des attachés territoriaux

## RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Chef de la restauration collective