



## UN·E RESPONSABLE DE L'UNITÉ RESTAURATION

13 mai 2022

### MISSIONS

Directement rattaché·e au responsable de la direction de l'Éducation, vous assurerez la mise en œuvre de la restauration laïque, social, collective, solidaire et interculturelle dans une démarche de développement durable ; de qualité accessible à tous et respectueuse du programme national nutrition santé. Vous serez en charge du pilotage de projets spécifiques ou transversaux en matière de nutrition, hygiène alimentaire en restauration, et veiller à la qualité du service rendu et à la mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité et HACCP.

De plus, dans le cadre du travail avec notre partenaire de restauration collective, vous serez en charge de la mise en oeuvre des engagements pris par la collectivité en matière de restauration collective (restauration responsable, projets d'éducation au goût et à la sensibilisation des déchets, l'amélioration continue du partenariat avec les acteurs de la communauté éducative, le renforcement de la place des parents et des enfants dans nos dynamiques participatives...). Vos missions sont :

#### *Pilotage stratégique du projet de restauration collective*

- Animer des groupes de travail inter-acteurs autour du projet de restauration de la collectivité
- Conduire le changement auprès des équipes de restauration
- Être l'interlocuteur privilégié du SIRESCO et réussir à décliner de manière opérationnelle la feuille de route du Syndicat Intercommunal.
- Conduire la mise en oeuvre du projet du self municipal
- Evaluer l'ensemble du processus de conduite de projet et être force de proposition pour nos élu·e·s

#### *Contrôle des activités de l'Unité et sa gestion financière*

- Elaborer et suivre les outils d'analyse et d'évaluation des activités de l'unité.
- Participer à l'élaboration du budget du service et à son suivi.
- Elaborer des plans d'actions correctives et les proposer Directeur.

#### *Management opérationnel des équipes restauration*

- Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service
- Mobiliser les compétences autour des projets de service
- Piloter, suivre et contrôler les activités de son unité
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité

#### *Participation à la gestion des ressources humaines*

- Participer à la définition du besoin en recrutement et à la définition des profils de postes.
- Participer aux entretiens de sélection.
- Evaluer son équipe sur la base des objectifs fixés et des résultats attendus.
- Participer à la définition des besoins en formations pour son (ses) équipe(s).

#### *Participation à un collectif de direction*

- Participer de manière active au collectif de direction
- Appréhender les contraintes des autres unités et travailler dans une logique partenariale avec l'ensemble des services de la collectivité (fonctionnels et/ou opérationnels)
- Participer à la réflexion autour du projet « l'Ecole de demain »

Gérer les commandes de repas et de collations pour les manifestations organisées par le service

## PROFIL

- Qualification niveau Bac+3 à Bac+5
- Maîtrise de la conduite de projets
- Connaissance des statuts, métiers et organisation de la fonction publique territoriale
- Méthode HACCP
- Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective
- Compétences managériales requises
- Règlement des ERP
- Techniques de communication écrites et orales
- Capacité d'analyse et de synthèse, d'écoute
- Autonomie, réactivité, rigueur
- Sens de l'organisation, sens relationnel, sens de l'initiative
- Gestes et postures
- Disponibilité

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Cadre d'emplois des attachés - Catégorie A
- De préférence par voie de mutation, détachement ou inscription sur liste d'aptitude
- Poste à temps complet 39h/ semaine à pourvoir dès que possible
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle + plan de formation ambitieux + restaurant municipal + activités culturelles et de loisirs + prestations familiales et de santé

## CONTACT

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV), à l'attention de Monsieur le Maire, avant le 30 mai 2022, de préférence par mail à : [recrutement@ville-la-courneuve.fr](mailto:recrutement@ville-la-courneuve.fr) ou par voie postale  
à Monsieur le Maire  
Hôtel de ville  
Rue Gabriel Péri  
93126 La Courneuve Cedex

- **Emplacement** : [Accueil](#) > [Services](#) > [Offres d'emploi](#) >
- Adresse de cet article : <https://www.professionbanlieue.org/Un-e-responsable-de-l-unite-restauration>