

RESPONSABLE DE RESTAURATION

TITRE / METIER

Responsable de Restauration

CADRE D'EMPLOIS

Filière Technique

Catégorie C : Agent de maîtrise

SERVICE D'AFFECTATION

Service Restauration et Entretien / Direction Éducation – Ville de la Roche-sur-Yon.

MISSIONS

- Animer, coordonner et assurer la gestion des activités de restauration du site d'affectation et de l'équipe rattachée.
- S'associer au côté de la seconde de restauration aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

POSITION HIERARCHIQUE

- Responsable hiérarchique des équipes chargées de restauration (seconde de restauration, agents de restauration-entretien « uniquement sur le temps de restauration », agent de restauration –animation « uniquement sur le temps de restauration »).
- Placé sous la responsabilité du responsable de secteur

RELATIONS FONCTIONNELLES

Relations internes :

- Le responsable de secteur et le responsable de service
- L'assistante de service
- Le responsable de site périscolaire
- Les agents du Centre Municipal de restauration
- L'ensemble des agents de l'école

Relations externes :

- Le Directeur d'école et les enseignants
- Les directeurs des centres de loisirs
- Les usagers (enfants, familles)

PRINCIPALES TACHES ET RESPONSABILITES

1- Volet Restauration

- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène (HACCP)
- Participer à l'élaboration et suivre le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Suivre la remise en température, le reconditionnement et à la distribution des plats.
- Assurer l'organisation du service du repas et veiller à la fluidité du service.
- Suivre la préparation du goûter.
- Prendre en compte les projets d'harmonisation des pratiques et d'éducation alimentaire (projet d'autonomie de l'enfant, etc.).
- Garantir la sécurité des usagers et du personnel.
- Participer et suivre la remise en état de la vaisselle, du matériel et des locaux du restaurant.
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilités dans la gestion du site
- Tri et évacuation des déchets.

- Epauler l'équipe sur l'entretien du linge de service.
- Intervenir ponctuellement pour une remise en état des locaux suite à de gros travaux.
- Instaurer un dialogue participatif avec la responsable de site et les animateurs.
- Contrôler le badgage des enfants à la borne à tour de rôle avec les secondes de restauration.
- Être responsable de l'entretien nécessaire au bon fonctionnement du matériel mis à disposition par la collectivité.

2- Management du personnel

Coordonner le travail des équipes chargées de la restauration du groupe scolaire :

- Organisation et planification du travail
- Gestion du temps de travail
- Dynamique d'équipe à impulser et conflits à gérer
- Pédagogie et veiller à l'application des consignes et au respect des protocoles
- Animation et pilotage des réunions d'équipes.
- Encadrement fonctionnel et hiérarchique : entretiens annuels, recensement des besoins de formation, accueil des nouveaux arrivants, identification et accompagnement d'agents en difficulté...

3 Volet Administratif

- Assurer un suivi des effectifs
- Transmettre les informations aux différentes équipes.
- Réaliser les commandes et les inventaires des stocks (alimentaires ou non, et des matériels.)
- Identifier et appliquer les Programmes d'Accueil Individualisés.
- Assurer la sous régie.
- Participer ponctuellement à la commission « menu » du Centre Municipal de Restauration.
Participer à la notation des menus.
- Participer aux groupes de travail

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

Professionnelles

Être sensibilisé au tri des déchets et à l'éducation alimentaire.

Savoir rendre compte à sa hiérarchie.

Maîtriser l'outil informatique (Concerto, Fusion Web, messagerie, application bureautique).

Maîtriser les techniques de remise en température.

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas

Aptitude à la délégation.

Personnelles

Sens des responsabilités.

Pédagogie, organisation et adaptation

Grande discrétion et diplomatie.

Capacité à travailler en équipe.

Disponibilité et réactivité.

Réaliser un travail soigné.

CONTRAINTES LIEES AU POSTE

Pénibilité physique: station debout prolongée, manutention de mobilier.

Manipulation de produits chimiques.

Obligation de port des EPI et des vêtements professionnels adaptés.

LIEU D'EMBAUCHE

Afin d'accroître le partage d'expérience et valoriser l'expérience professionnelle, il sera proposé aux responsables de restauration de changer de site d'affectation environ tous les 6 ans.

HORAIRES

35h annualisés (selon planning remis en début d'année)
Contrainte de congé sur les périodes de vacances scolaires

AVANTAGES LIÉS AU POSTE

Prime annuelle
Régime indemnitaire
Prise en charge pour la prévoyance et participation pour le contrat de mutuelle labellisé
Adhésions CNAS et Cosel
Titres restaurant