



Ville préfecture, située au cœur de la Vendée, La Roche-sur-Yon est **un territoire dynamique** qui compte plus de 100 000 habitants au sein d'une agglomération composée de 13 communes.

RESPONSABLE DE RESTAURATION

Cadre d'emplois :

- Agents de maîtrise cat C

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.

Principales responsabilités :

1- Volet Restauration

- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène (HACCP)
- Participer à l'élaboration et suivre le Plan de Maitrise 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 badgeage 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.

Principales responsabilités :

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

Compétences et qualités 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 et difficultés :

- Pénibilité physique: station debout prolongée, manutention de mobilier.
- Manipulation de produits chimiques.
- Obligation de port des EPI et des vêtements professionnels adaptés.

Avantages liés au poste :

- Régime indemnitaire
- Prime annuelle + CIA
- Prise en charge employeur pour la prévoyance
- Participation employeur pour le contrat de complémentaire santé labellisé
- Prise en charge à 75% de l'abonnement transports en commun + mise en place du forfait mobilité
- Titres repas possibles
- Adhésions CNAS et Cosel
- Sport santé

**Pour nous contacter et/ou postuler : recrutement@larochesuryon.fr
ou sur emploi.larochesuryon.fr**

Pour toute candidature, merci de joindre votre CV et lettre de

