

Offre Ref : 399895

## Chef d'équipe en restauration collective

Date de publication : 19/10/2017

Date limite de candidature : 30/11/2017

Date prévue du recrutement : 01/12/2017

Type de recrutement : fonctionnaire ou contractuel de droit public

Nombre de poste(s) : 1

Grades ou cadres d'emploi : ADJOINT TECHNIQUE  
AGENT DE MAITRISE

## MISSIONS

Niveau du diplôme requis : BEP ou CAP

Descriptif des missions du poste : Anime, coordonne et assure la gestion des sites de restauration collective de la ville (JBC + JM). Assure les missions de réception, contrôle, préparation, dressage, distribution et service des repas, accompagnement des enfants et entretien des locaux et matériels de restauration.

Encadrement de 3 agents  
Missions de restauration en équipe de 2  
Site d'affectation JB CLEMENT.

Travail sur le lieu de distribution des repas  
Respect impératif des horaires des services  
Station debout prolongée, manutention de charges  
Expositions fréquentes à la chaleur  
Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés  
Horaires liés aux horaires de service des repas et selon le planning de l'accueil de loisirs  
Rythme soutenu lors du moment des repas  
Décapage des offices et salle de restaurant selon planning

Encadrement :

- Gestion et suivi du personnel des structures : congés, remplacement, suivi des heures
- Planification des équipes et affectation des agents
- Evaluation annuelle des agents
- Participation aux réunions de régulation avec les équipes
- Suivi et contrôle quotidien de la qualité d'exécution des missions des agents
- Transmission des directives : appropriation - communication - explications

Logistique :

- Commande des repas
- Interface avec le prestataire (gestion des problèmes de livraison...)
- Commande et suivi des produits et du matériel d'entretien nécessaires à chaque site
- Suivi de la maintenance du gros matériel des sites : réparations, renouvellement, modernisation
- Participation à l'élaboration puis suivi des cahiers des charges concernant les entreprises prestataires
- Elaboration et suivi de tableaux de bord de la consommation dans les restaurants municipaux tant qualitatifs que quantitatifs

Communication :

des menus

Restauration :

- Contrôle qualité et température des produits livrés par le prestataire,
- Suivi de la prestation et le retour des problèmes rencontrés,
- Dressage des tables et présente les plats de manière appétissante,
- Préparation et répartition des denrées,
- Mise en chauffe des plats,
- Distribution aux tables des enfants dans les meilleures conditions d'hygiène, de sécurité et

- de confort,
- Desserte des tables,
- Missions d'entretien de tous les espaces utilisés,
- Commande du pain auprès des boulangeries locales

Participation à la commission « Menus »,  
Assure le réapprovisionnement des articles non périssables (papiers mains, savon, produits d'entretien)  
Assure la décoration du restaurant en fonction des repas thématiques  
Assure les missions d'entretien annuel des espaces et équipements  
Assure l'accompagnement des stagiaires au quotidien

Profil recherché : Expérience sur poste similaire indispensable  
connaissance des procédures HACCP, du fonctionnement de la restauration collective,  
maîtrise de la liaison froide, notions sur la qualité et l'équilibre nutritionnel et connaissances  
de base sur l'équilibre alimentaire  
capacité d'encadrement  
capacités à travailler auprès d'enfants  
à l'écoute, faire preuve de propositions, travailler en complémentarité avec l'équipe, être  
correcte dans son langage et sa tenue, respect de la hiérarchie et capacité à prioriser les  
missions  
Capacités physiques,  
Qualités relationnelles, respect de la hiérarchie  
Motivation, ponctualité, autonomie, discrétion  
Polyvalence par nécessité de service

## CONDITIONS DE TRAVAIL

Lieu d'affectation : SAINT LEU D'ESSERENT

Temps de travail : Tps Complet : 35 heure(s) 0 minute(s)

## POSITIONNEMENT DU POSTE

### CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser à :

Monsieur le Maire  
SAINT LEU D'ESSERENT  
14 PLACE DE LA MAIRIE  
60340 SAINT LEU D'ESSERENT

## INFORMATION

Travailleurs handicapés Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.