



Mairie de Combs-la-Ville  
Esplanade Charles de Gaulle  
B.P. 116 - 77 385 Combs-la-Ville Cedex  
Tel. : 01 64 13.16.00  
Fax : 01 60.18.06.15

## FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : **RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION (H/F)**

**DIRECTION : ACTION EDUCATIVE**  
**SERVICE : RESTAURATION**

### I – DESCRIPTION DU POSTE

**Rattaché à la Direction de l'Action Educative et sous la responsabilité de la Directrice, vous êtes en charge du suivi de la restauration communale en liaison chaude qui organise la production et la distribution de 1800 à 1900 repas quotidien.**

#### **Missions principales :**

- Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective.
- Supervision de la production des prestations de restauration en liaison chaude (1 800-1 900 repas/jour).
- Assurer le fonctionnement de la restauration collective de la commune.
- Encadrer le personnel de la cuisine centrale et des relais.
- Préparer et suivre le budget du service (530 000 € en 2022).
- Organisation des temps d'accueil et d'animation du repas.

Placé sous la responsabilité de : la Directrice de l'Action Educative

Niveau du poste dans l'organigramme : Chef de service

#### **Activités principales :**

- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ..).
- Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production.
- Organiser et contrôler la distribution.
- Elaborer les menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire.
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.
- Préparer et suivre le budget du service.
- Préparer et suivre l'exécution des marchés de denrées alimentaires.
- Veiller à la bonne gestion des stocks de marchandises.
- Encadrer l'ensemble du personnel du service : recrutement, évaluations annuelles, rapports disciplinaires, avis sur le déroulement de la carrière et les besoins en formation.
- Garantir le suivi et l'entretien du matériel ainsi que l'actualisation des contrats de maintenance en lien avec le CTM.
- Constituer les équipes des relais en fonction des mouvements de personnel.
- Se positionner en tant que garant de la qualité du service et contribuer à véhiculer une bonne image du service restauration.
- Animer la Commission des Menus : participer à l'élaboration des menus avec les cuisiniers, susciter leur créativité.
- Participer activement au groupe de travail « Animation Temps du Midi et Restauration » et à tout espace de réflexion suscitant la transversalité et la dynamisation du personnel.
- Veiller à la bonne organisation des réceptions municipales (repas – buffets – vins d'honneur).
- Veiller à la mise en œuvre, à l'actualisation et au respect des procédures internes de fonctionnement d'une cuisine centrale.
- Gérer l'ensemble du personnel de restauration en assurant, autant que possible, la complémentarité des emplois.

### II – PROFIL DU POSTE

#### **Connaissances théoriques et pratiques**

Parfaite connaissance de la législation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (H.A.C.C.P).

Bonne connaissance des besoins nutritionnels de l'enfant.

Maîtrise des logiciels Excel, Word et Salamandre.

**Savoir-faire**

Savoir manager une équipe.  
 Savoir déléguer et contrôler.  
 Etre en capacité de former le personnel.  
 Savoir rendre compte.  
 Savoir analyser.  
 Savoir se montrer force de proposition pour améliorer le fonctionnement du service.

**Savoir-être**

Rigoureux, organisé et méthodique.  
 Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions.  
 Capacités d'adaptation, réactivité.  
 Savoir gérer les situations de stress.  
 Sens du travail en équipe.  
 Disponible.

**III – LES CONTRAINTES SPECIFIQUES DU POSTE**

Horaires de travail : 8h – 15h30 du lundi au vendredi  
 La pause « déjeuner » de 30 minutes est incluse dans le temps de travail (rapport Roche).  
 Missions ponctuelles en soirée ou le week-end sur des événements spécifiques.

**IV – NIVEAU DE RECRUTEMENT (grade)**

Agent titulaire (catégorie B ou C) ou contractuel.  
 Expérience dans un emploi similaire.

**V – CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES LOCAUX**

Temps de travail : 1607h/an ; semaine de 37h30

RTT : 6.5 jours

Congés : 32 jours

NBI  OUI  NON

Régime indemnitaire :

<b>GROUPE</b>	<b>INTITULE DU GROUPE</b>	<b>FONCTION CORRESPONDANTE</b>	<b>COTATION</b>	<b>PLAFOND ANNUEL</b>	<b>PART FIXE MENSUELLE DU RIFSEEP</b>
<b>C1</b>	<b>Chefs de service</b>	<b>Responsable du Service Restauration</b>	<b>19/30</b>	<b>10.800,00 €</b>	<b>588,00 €</b>

Part variable sur la base de l'entretien d'évaluation n-1

Prime annuelle

Adhésion au CNAS

Protection sociale complémentaire (garantie maintien de salaire) = adhésion possible au contrat collectif Territoria Mutuelle.

Le repas de midi, préparé par la restauration municipale, est offert à l'agent qui doit cependant le déclarer comme un avantage en nature auprès de l'administration fiscale.

La présente fiche de poste est susceptible d'évolutions selon nécessités (missions et conditions de travail).

**Une lettre de candidature et un CV sont à adresser  
 à l'attention de Monsieur le Maire  
 via le lien « ENVOYER VOTRE CANDIDATURE » sur le site internet de la Ville**