



Mairie de Combs-la-Ville
Esplanade Charles de Gaulle
CS 10570 - 77 383 Combs-la-Ville Cedex
Tel. : 01 64 13.16.00
Fax : 01 60.18.06.15

OCTOBRE 2023

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : **DIRECTEUR RESTAURATION MUNICIPALE ET ENTRETIEN MENAGER (H/F)**

DIRECTION : RESTAURATION MUNICIPALE ET ENTRETIEN MENAGER rattachée à la DIRECTRICE GENERALE ADJOINTE EN CHARGE DES SERVICES A LA POPULATION

I – DESCRIPTION DU POSTE

Missions principales

- Organisation et gestion de la restauration collective en liaison chaude et de l'entretien ménager de la commune.
- Encadrement du personnel technique et administratif de la direction.
- Préparation et suivre du budget de fonctionnement et d'investissement de la direction.

Niveau du poste dans l'organigramme : Directeur(rice)

Activités principales

1. Mise en œuvre opérationnelle, réglementaire, humaine, financière, technique et administrative de la direction :

- Organiser la production des repas de la cuisine centrale (en moyenne 1 800 repas/jour) en liaison chaude
- Veiller à la bonne gestion des stocks de marchandises
- Veiller au respect des normes H.A.C.C.P et à l'application des procédures dans l'ensemble du circuit alimentaire dans le cadre de l'Agrément Sanitaire et cadre réglementaire en vigueur
- Rédiger, développer et actualiser les procédures et les notes de la direction
- Mener une démarche éco-responsable dans l'ensemble de l'activité de la direction
- Garantir une gestion limitant le gaspillage alimentaire
- Négocier avec les fournisseurs, intégrer les produits de proximité issus de l'agriculture locale et biologique
- Maîtriser les consommations d'eau et d'énergie
- Animer la Commission des Menus : participer à l'élaboration des menus avec les équipes et le fournisseur
- Garantir le suivi et l'entretien du matériel ainsi que l'actualisation des contrats de maintenance en lien avec le CTM

2. Encadrer et coordonner l'activité en veillant à la bonne organisation de la direction

- Coordination et encadrement des référents de la direction et appui sur la gestion de l'ensemble du personnel si besoin
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et adapter les moyens humains
- Développer des projets avec les équipes, être force de proposition
- Participer activement au groupe de travail « Animation TM et Restauration » et à tout espace de réflexion suscitant la transversalité et la dynamisation du personnel
- Etablir et suivre le budget, en prenant en compte la maîtrise des coûts alimentaires et des contraintes budgétaires.
- Assurer le suivi des bons de commande et des factures en lien avec la direction des finances
- Superviser les opérations comptables et les inventaires (entrées /sorties) du magasin alimentaire
- Elaborer les contrats et marchés de prestations de service en lien avec la direction de la commande publique et suivre leur exécution
- Veiller à la bonne organisation des réceptions municipales (repas gastronomiques – buffets – vins d'honneur – petits déjeuners)
- Assurer le renouvellement des équipements, proposer les investissements nécessaires, les améliorations d'installation et rechercher les possibilités de financement par les partenaires.
- Veiller au maintien de la qualité du service de l'entretien ménager
- Assurer autant que possible la complémentarité des emplois de la direction
- Sécuriser le travail des agents et adapter les missions aux contraintes réglementaires
- Assurer la veille technique et réglementaire en vigueur

3. Assurer la communication avec les différents partenaires

- Maintenir une communication régulière avec les différents partenaires et équipes pour lesquels sont produits les repas (restaurants scolaires, crèches, associations, confréries, différentes directions...), leur apporter conseils et assistance pour gérer au mieux la production et distribution des repas

- Assurer la préparation, l'assistance technique (gestion des PASS, paniers repas) et le suivi de la commission de menus, intégrer les remarques/observations des partenaires
- Développer des actions de promotion et de sensibilisation en matière d'éducation au goût et à la nutrition
- Conseiller la direction générale et les élus
- Entretenir des contacts dans un réseau professionnel d'information
- Participer aux éventuelles stratégies d'évolution de la direction

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)
 Doté(e) d'une expérience significative dans des missions similaires dans le domaine de la restauration collective
 Bonne connaissance du fonctionnement et des règles de la fonction publique territoriale
 Bonne connaissance des besoins nutritionnels de l'enfant de 0 à 11 ans
 Parfaite connaissance des produits d'entretien et des protocoles d'utilisation
 Très bonne maîtrise informatique et être capable à appréhender rapidement les logiciels métiers
 Porter un intérêt aux enjeux de transition écologique appliqués à la restauration collective

Savoir-faire

Très bonnes qualités relationnelles, humaines et managériales
 Savoir manager une équipe d'environ 80 agents sur différents postes
 Savoir déléguer et contrôler
 Savoir rendre compte
 Savoir analyser
 Savoir gérer les imprévus
 Savoir se montrer force de proposition pour améliorer le fonctionnement de la direction

Savoir-être

Rigoureux(se), organisé(e) et être capable d'anticiper
 Sens du travail en équipe
 Dynamique et fédérateur(trice)
 Disponibilités occasionnelles à prévoir en soirée et certains week-ends lors de manifestations événementielles

III – LES CONDITIONS PECIFIQUES 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
 Travail en bureau en cuisine centrale, présences régulières sur les sites de restauration et bâtiment communaux
 Télétravail possible dans le respect des besoins du service

IV – NIVEAU DE RECRUTEMENT (grade)

Technicien-Technicien principal de 1^{ère} classe-Technicien principal de 2^{ème} classe

V – CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES LOCAUX

Rémunération statutaire +Régime indemnitaire
 Temps de travail : 1607h/an ; semaine de 37h30 - RTT : 6.5 jours - Congés : 32 jours
 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.

Poste à pourvoir dès que possible

**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 de la Ville**