



Annonce

Adjoint.e au chef de service Restauration

Commune de 33 266 habitants (surclassée 40 000 à 80 000 habitants) de l'Est parisien en fort développement, reliée à Paris directement par la ligne 11, membre de l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, la Ville de Romainville met en œuvre une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.

Pour participer à cette transformation et au renouvellement des politiques en matière d'éducation à la petite enfance, Romainville recrute :

un.e Adjoint.e au chef de service Restauration
Cadre d'emplois des adjoints techniques ou des agents de maîtrise territoriaux (C)
(Poste ouvert aux fonctionnaires dans les conditions statutaires et aux contractuels)

Dans le cadre de sa nouvelle politique de transition écologique et alimentaire, la ville de Romainville ose la révolution délicieuse !

Un office de liaison chaude avec une cuisine 100% fait maison, bio, local, a été créé au sein du pôle éducatif Maryse Bastié (maternelle et élémentaire) en 2023.

Le service Restauration assure également la gestion de :

- 10 offices en liaison froide desservant 14 restaurants scolaires
- la gestion technique des offices desservant les deux crèches municipales
- le suivi des relations avec le syndicat intercommunal de restauration,

et a pour objectif de déployer le modèle « Cuisine du futur », modèle qualitatif et durable dans une logique de responsabilité budgétaire :

-création de 3 nouvelles cuisines couvrant les besoins de 66% des élèves de la commune en 2027

-amélioration des conditions de restauration des élèves au travers d'une démarche qualité et d'une exigence renforcée

Placé.e sous l'autorité hiérarchique de la cheffe du service Restauration, vous contribuez à la qualité de la restauration.

Vous assurez la maîtrise, le suivi et l'évaluation de la qualité et de l'hygiène du service. Précisément, vous :

- gérez les remplacements des agents sur les sites
- suivez les commandes (matériel, produits, denrées) et gérez les livraisons sur site (produits, matériels et denrées)
- gérez les stocks, matériels, produits d'entretien et vaisselles des offices

Vous contrôlez et accompagnez les offices satellites, et vous :

- supervisez la démarche HACCP de l'ensemble des offices en liaison directe avec la cheffe de service
- accompagnez la démarche qualité des temps méridiens

Vous êtes également garant.e de l'accompagnement du projet Bastié et vous apportez un appui au fonctionnement de l'office de production. Vous :

- suppléez le chef de cuisine si nécessaire
- aidez à la passation des commandes de denrées, au suivi administratif et budgétaire

- apportez un appui technique en fonction du plan de charge de l'équipement

Enfin, vous prenez la responsabilité du service en l'absence de la cheffe de service.

Poste à pourvoir le 1^{er} mars 2025.

Compétences et qualités requises

- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson et de production des repas en restauration collective
- Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, des produits d'entretien...)
- Formation dans le domaine de la qualité et de l'hygiène alimentaire appréciée
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- CAP ou BEP cuisine apprécié

- Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des écoles
- Savoir utiliser les outils bureautiques et avoir des connaissances en informatique (outil de gestion, support commandes, inventaires)
- Maîtrise de la démarche qualité et des indicateurs qualités
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention

- Appétence pour la transmission des savoirs
- Savoir mettre en place des ateliers cuisines en direction des enfants de 3 à 10 ans

- Bonnes capacités relationnelles
- Sens du service public, devoir de réserve, disponibilité, capacité d'adaptation, réactivité
- Ponctualité
- Savoir contrôler
- Savoir communiquer les informations
- Etre organiser, rigoureux et méthodique
- Etre autonome, esprit d'initiative, curiosité, autonomie, sens de l'organisation, polyvalence
- Avoir des aptitudes managériales : écoute, pédagogie, travail en équipe, capacité à prendre des décisions

- Permis B requis

Conditions :

Lieu de travail principal : Office Maryse Bastié 11 rue des Fontaines 93 230 Romainville

Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle

Participation à la mutuelle et titre-restaurant (sous conditions)

Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales

37h30 par semaine du lundi au vendredi + 15 ARTT et 25 jours de congés annuels

Horaires variables. Prise de poste à 6 heures certains jours

Ces fonctions ne permettent pas le télétravail.

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire, par mail à : votre.candidature@ville-romainville.fr

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la Direction des Relations Humaines au 01.49.15.55.60.

N.B : la date limite de dépôt des dossiers de candidatures mentionnée est à titre indicatif, des jurys de recrutement sont organisés tout au long de la procédure de recrutement.