



## Annonce

# Chef.fe de projet / Directeur.rice Cuisines 100% Bio et fait maison

**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 Chef.fe de projet / Directeur.rice Cuisines 100% Bio et fait maison**  
**Cadre d'emplois des attachés territoriaux (A)**  
*(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 !**

La Ville de Romainville a mis en place une politique innovante en matière de restauration scolaire visant à déployer le modèle « Cuisine du futur » en créant au sein de chaque école des cuisines 100 % bio et fait maison.

Ce modèle qualitatif et durable se déclinera dans une logique de responsabilité budgétaire jusqu'en 2030 et comportera à terme 7 cuisines.

- une cuisine déjà créée au pôle éducatif (maternelle et primaire) Maryse Bastié en 2023
- 3 nouvelles cuisines en cours de création 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

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

**Chef.fe de projet cuisines 100 % bio et fait maison**, vous êtes placé.e sous la responsabilité de la cheffe de service Restauration et avez pour missions de superviser et contrôler l'organisation et le fonctionnement de deux cuisines scolaires.

**Dans ce cadre, vous supervisez l'encadrement de l'équipe et l'activité des équipements et vous :**

- supervisez les chef.fes de cuisine placés sous votre responsabilité
- travaillez en étroite collaboration avec eux (proposition des menus, confection des recettes) pour une plus grande qualité dans l'assiette et dans le respect du plan alimentaire (lien avec la diététicienne du service et les équipes de cuisine)
- assurez l'organisation du travail en lien avec les chef.fes de cuisine et répartissez les rôles opérationnels
- planifiez et gérez les effectifs par rapport à l'activité
- participez au recrutement et à l'intégration du personnel, notamment des commis de cuisine
- accompagnez et formez les salariés en insertion, en lien avec les services ressources et le conseiller insertion professionnel de la ville
- animez des réunions et favorisez des temps de formation de l'équipe de cuisine

- sensibilisez les équipes aux pratiques écologiques et êtes force de proposition pour la progression de leur polyvalence
- repérez et gérez les conflits
- fédérez et accompagnez les équipes dans leur activité quotidienne, voire dans les changements d'organisation
- favorisez la participation et l'expression des agents

**Vous supervisez la production des prestations de la cuisine et précisément, vous :**

- planifiez la production des repas, la livraison et la distribution dans le respect de la démarche qualité
- veillez à l'application de la méthode HACCP et à la mise en œuvre du PMS
- contrôlez la fabrication des plats (selon le type d'établissement)
- suivez et contrôlez le bon déroulement de la production, de la livraison et du service des repas
- vérifiez la qualité des produits

**Vous pilotez également l'activité des équipements du point de vue administratif et financier, et vous :**

- assurez avec les chef.fes de cuisine, la comptabilité de production dans le respect des coûts d'objectifs
- vous assurez du respect des différents protocoles, notamment de la qualité

Poste à pourvoir le 1<sup>er</sup> mars 2025.

**Compétences et qualités requises**

- Diplôme requis : CAP cuisine ou BEP métiers de la restauration / Bac professionnel en restauration, BTS hôtellerie-restauration, BTS diététique...
- Expérience significative sur un poste à responsabilité en cuisine centrale ou 5 ans d'expérience en restauration collective
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation Hygiène et sécurité (méthode HACCP, utilisation des matériels, des produits d'entretien, stockage et utilisation des produits dangereux)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître et maîtriser les techniques culinaires, de cuisson et de production des repas en restauration collective
- Savoir évaluer les besoins des cuisines, planifier la production, la livraison, la distribution des repas et les stocks
- Savoir organiser son activité et celle des équipes en fonction des priorités
- Savoir créer une cohésion d'équipe et accompagner dans le changement ; savoir prévenir et gérer les conflits
- Savoir rendre compte
- Sens du service public, devoir de réserve et disponibilité
- Capacité d'adaptation, réactivité, savoir gérer les situations de stress
- Savoir utiliser les outils bureautiques, en particulier le logiciel métier « Nona »
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des écoles

**Conditions :**

Lieu de travail principal : Cuisine Barbusse, 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 + 15 ARTT et 25 jours de congés annuels - Temps de travail annualisé (1607 h/an).

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](mailto: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.