



La Ville de Fleury-sur-Orne *recrute !*

UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Sur le plateau sud de l'Orne, dans la communauté urbaine Caen la Mer, la commune de Fleury-sur-Orne (5 800 habitants) est particulièrement dynamique. D'importants projets d'aménagement sont en cours avec l'écoquartier des Hauts de l'Orne (2 000 logements à terme) et l'espace de développement économique Normandika (4 000 emplois à terme). Notre commune a par ailleurs établi un agenda 2030 avec des objectifs ambitieux en faveur du développement durable. Plusieurs services sont impliqués dans des travaux avec les usagers autour de l'alimentation. Vous intégrerez ainsi une équipe dynamique et créative au service du territoire et de ses habitants.

MISSIONS

Les écoles maternelle et primaires de la commune accueillent chaque jour 340 enfants. Pour répondre aux besoins des enfants et aux attentes des familles, nous souhaitons développer notre équipe en créant un poste de responsable du restaurant scolaire. Nous recherchons un gestionnaire expérimenté, qui saura saisir les ambitions politiques en faveur du développement durable, depuis le sourcing des denrées, le développement des partenariats locaux et responsables jusqu'au traitement des déchets alimentaires, en passant par la lutte contre le gaspillage alimentaire et la communication sur l'alimentation, en lien avec les services municipaux.

En dehors des repas fournis aux enfants pendant les journées d'école, le restaurant municipal fournit également des repas au centre d'animation le mercredi et pendant les vacances scolaires. Nous cherchons un responsable de cantine qui saura ponctuellement proposer des repas pour le personnel (fêtes de fin d'année par exemple) ou s'investir dans des actions phares du territoire (Festy Fleury).

Placez sous la responsabilité du Directeur Education et Sports, vous serez le garant de la qualité, de la traçabilité et de la diversité des repas produits pour les enfants de notre commune, dans les écoles maternelles et primaires ainsi qu'au centre d'animation. Au quotidien, vous travaillerez dans le restaurant scolaire de la commune, avec une équipe constituée d'un cuisinier et de deux agents de production, pour :

- effectuer le choix des produits et matériels à acquérir, dans le respect des lois en vigueur (EGALIM), la volonté d'ancrage territorial et le maintien de l'équilibre budgétaire du service de restauration ;
- coordonner la commande et la réception des livraisons de produits alimentaires, le contrôle de leur conformité (qualité, quantité, traçabilité...) ainsi que la gestion du stock des produits alimentaires et des matériels ;
- organiser et contrôler le travail des agents affectés au service de restauration pour la fabrication et la distribution des plats ; les autocontrôles d'hygiène ; le nettoyage des locaux et des laveries ;
- assurer la surveillance, le contrôle de la préparation des repas ainsi que la maintenance des matériels ;
- mettre en place le suivi et le développement du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et contribuer à la formation hygiène de l'équipe ;
- appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, contribuer à la prévention des risques professionnels ;
- participer activement aux actions d'éco-responsabilité dans la gestion de votre restauration : maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, diversification des protéines, réduction, tri, et valorisation des déchets.

PROFIL ATTENDU

- **Connaissances théoriques** : connaissance des enjeux de développement durable, expérience de forme de cuisine collective éco-responsables, sensibilisation aux enjeux d'alimentation des enfants et adolescents ;
- **Compétences techniques ou méthodologiques** : expérience avérée en restauration, management d'une équipe de cuisine et maîtrise des outils bureautiques impératives ;
- **Aptitudes et comportements relationnels requis** : volonté de travailler en équipe et en transversalité, forte capacité d'écoute et de compréhension des enjeux sociétaux, créativité et volonté de faire découvrir des modes d'alimentation sains et responsables, force de proposition pour l'organisation et l'optimisation d'un restaurant scolaire ;
- Formations obligatoires : CAP cuisine et/ou BEP et/ou BAC PRO Restauration ou diplôme supérieur, hygiène Santé Sécurité de la restauration collective, permis B.

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à
candidature@fleury-sur-orne.fr