



La Ville de Pont-L'Abbé (Finistère) – 8.800 habitants –

Recrute par voie statutaire, de détachement, ou contractuelle son (sa)

Responsable de la restauration collective (H/F)

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux, Agents de maîtrise ou Techniciens Territoriaux –
(Emploi statutaire ou contractuel)

Sous la responsabilité de la Directrice du Pôle ville Educative, vous avez pour mission principale la gestion du service de restauration scolaire, la production et la distribution des repas pour l'école élémentaire, les 3 écoles maternelles et le centre de découverte de Rosquerno Estuaire. Vous encadrerez une équipe pluridisciplinaire dynamique et engagée pour le service public.

Missions

- Elaborer et réaliser des menus adaptés aux enfants dans le respect des règles nutritionnelles, des prescriptions en termes d'allergies et de régimes alimentaires (PAI)
- Appliquer la loi EGALIM, et travailler en circuit court avec les producteurs locaux
- Organiser la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur
- Respecter le PMS et en assurer le suivi
- Etablir la liste de produits nécessaires à la réalisation des plats avec une priorité donnée aux circuits courts et aux produits locaux dès lors que l'offre existe et en assurer les commandes en lien avec les services administratifs
- Rechercher une optimisation (qualitative et financière) du bol alimentaire en fonction des orientations de la collectivité
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, en contrôler leur conformité et en assurer le bon rangement et le stockage
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur
- Assurer le management et participer à l'élaboration des plannings des agents de l'équipe de restauration (1 second de cuisine, 4 agents de restauration, des agents d'entretien)
- Coordonner les équipes de cuisine et de salle (équipe restauration + ATSEMS et animateurs) en lien avec la Directrice du Pôle Ville Educative
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement des matériels, équipements et locaux utilisés
- Participer au service en salle (participer à la transmission des connaissances alimentaires et savoirs culinaires auprès des enfants)
- Vérifier et garantir le port des équipements de protection individuel (EPI) de tous les personnels intervenant en restauration
- Être force de propositions pour améliorer le service en lien avec la hiérarchie
- Assurer le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Assurer le portage des repas dans les écoles maternelles

Profil

- Titulaire au minimum d'un CAP/BEP ou BAC Pro cuisine
- Expérience en restauration collective et/ou en restauration classique
- Bonne connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire ainsi que des propriétés nutritionnelles et diététiques des aliments
- Maîtrise des techniques culinaires
- Compétences en gestion des stocks et des commandes
- Capacités managériales
- Capacité à travailler en équipe

- Maitrise de l'outil informatique
- Disponibilité
- Permis B

Temps de travail et rémunération

- Temps complet
- Statutaire, RIFSEEP
- Prime annuelle : 940 € brut
- Commune adhérente au CNAS
- Contrat collectif de maintien de salaire avec participation de l'employeur
- Chèque cadeau annuel : 70 €
- Participation employeur à la mutuelle santé – 30 € par mois

Poste à pourvoir au 1^{er} juillet 2025

Lettre de candidature + CV + copie du dernier arrêté de situation (pour les fonctionnaires) + copie des diplômes à adresser à :

Monsieur Le Maire – Square de l'Europe – 29120 PONT-L'ABBE

Par courriel : ressources.humaines@ville-pontlabbe.fr

Date limite de candidature le 15 avril 2025