

Responsable de Self (H/F) - Prise de poste au 06/10/2026

Offre interne

11.04.2022

Responsable de Self (H/F) - Prise de poste au 06/10/2026

Description

Votre contexte

La ville accueille 850 élèves en maternelle et 1300 élèves en élémentaire au sein de 8 groupes scolaires/écoles ainsi que 600 enfants dans les accueils de loisirs. Pour poursuivre son développement, la ville se dote d'une nouvelle école élémentaire de 3 à 4 classes qui ouvrira ses portes en la rentrée 2022.

La Commune a choisi l'externalisation des repas, livrés par un prestataire depuis une Unité Centrale de Production en liaison froide, les denrées sont réceptionnées quotidiennement sur l'office de restauration, les entrées, fromages et desserts sont préparés ou dressés sur place et le plat principal est remis à température pour le service.

Le temps de restauration est un temps de pause pour les enfants, d'apprentissage et d'autonomie. L'équipe de restauration travaille en étroite collaboration avec les équipes périscolaires lors de la pause méridienne pour assurer au mieux ce moment.

Description de vos missions

Sous la responsabilité du responsable du service de la restauration et du gardiennage des écoles, vous serez chargé de :

- **Animer et encadrer l'équipe d'agents de restauration du self**
Organiser l'activité des agents du self et prioriser les tâches et contrôler leur réalisation.
 - Respecter et faire respecter les procédures de sécurité au travail tout en s'adaptant aux évolutions réglementaires du secteur.
 - Assurer le suivi du temps de travail des agents en transmettant les informations au coordinateur (congrés des agents, absences quotidiennes, les heures supplémentaires et récupérer des agents).
 - Informer la hiérarchie en cas de dysfonctionnement pouvant se dérouler sur site (difficultés avec/entre les agents managers, signalement, ...).
 - Évaluer régulièrement les compétences des agents, et de manière formalisée, lors des entretiens professionnels, et évaluer les besoins des agents au niveau des formations.
 - Accueillir et accompagner les nouveaux agents.
- **Être garant du respect des procédures HACCP :**
Veiller à la bonne application des procédures HACCP (traçabilité, protocoles de nettoyage et de désinfection, documents d'enregistrement, ?) et du PMS.
 - Être garant de la réception et la distribution des paniers repas de PAI.
 - Aider à la mise à jour du PMS.
- **Être garant de la bonne communication entre le service et le prestataire :**
Transmettre les effectifs via le moyen de communication existant.
 - Transmettre par mail au service toute anomalie en lien avec la prestation de restauration (réception, HACCP, qualité, quantité, linge, ?).
 - Vérifier que les préparations culinaires soient conformes aux directives données (mise en coupelle, découpe, grammage) et informer le service le cas échéant.
 - Gérer les stocks secours, stock de produits d'entretien, stock de consommables, de linge et remonter les informations au prestataire et/ou au service.
- **Assurer la préparation et le service des repas et goûters :**
Participer à la commission des menus.
 - Contrôler toute les livraisons du prestataire (HACCP, organoleptiques, quantitatifs, ?).
 - Être garant de la réception, préparation jusqu'à la distribution des repas et la remise en état du site.
 - Veiller à la remise en état de l'office et des salles de restauration.
 - Veiller au bon déroulement du service du déjeuner et au bon accueil de tous les convives.
 - Coordonner la collecte et le tri des déchets.
- **Être garant du bon fonctionnement technique du site :**
Entretien des matériels et les locaux de restauration conformément aux procédures dédiées,
 - Signaler les matériels défectueux (transmission au service pour le matériel professionnel de cuisine, transmission au gardien pour le reste),
 - Évaluer les besoins de matériel.

Perfil del candidato

- CAP dans le domaine de la restauration et formation à l'hygiène alimentaire
- Expérience confirmée dans le domaine d'activité
- Connaissances du fonctionnement d'un self scolaire
- Maîtrise de la réglementation en matière de sécurité sanitaire et sécurité au travail
- Maîtrise des règles et protocoles de nettoyage et désinfection
- Aptitude au management et à la fédération des équipes
- Bonne capacité d'adaptation face aux imprévus
- Autonome, sens de l'organisation, de l'anticipation et sens du service public
- Qualités relationnelles : écoute, concertation, négociation
- Opérationnel sur la suite bureautique

Poste ouvert aux candidats porteurs d'un handicap.

Conditions d'exercice

- **Temps de travail et horaires** : 37h30 hebdomadaires. Du lundi au vendredi, soit 7h45 à 15h15, soit 8h45 à 16h15. La pause déjeuner, d'une durée de 30 minutes, est incluse dans le temps de travail et est à prendre entre 11h et 11h30.
- **Droits à congés** : 25 jours de congés, 14 jours de RTT et 2 jours de fractionnement. Monétisation du Compte Epargne Temps. Les congés sont à prendre pendant les vacances scolaires. Seuls 5 jours sont autorisés pendant le temps scolaire.
- **Rémunération** : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire attractif (part fixe et part variable du RIFSEEP) + 13^{ème} mois
- **Parcours d'intégration** : Accompagnement de la prise de poste, avec mise en place d'un parcours d'intégration et d'un plan de formation individuel sur 3 ans. Organisation de demi-journées d'intégration et de cafés numériques (formation à nos outils : intranet, logiciel RH, messagerie, etc.). Si besoin, accompagnement possible à la recherche d'un logement et d'une place en crèche.
- **Action sociale** : adhésion au CNAS, accès au COS, participation employeur contrat groupe mutuelle (50% du tarif dans la limite de 50€ par mois) et prévoyance (12€ par mois), versement de prestations d'action sociale, accès au restaurant municipal.
- **Transport** : remboursement à 75 % des coupons d'abonnement de transports en commun pour le trajet domicile-travail et/ou versement du forfait mobilités durables (indemnité forfaitaire de 100€ à 300€ par an selon le nombre de déplacements en vélo domicile-travail). Stationnement gratuit à proximité de tous les bâtiments municipaux.

Technique

Emploi permanent (Temps complet)

Catégorie C