



## LA MAIRIE DE FRANCONVILLE (95) 37.000 HABITANTS RECRUTE UN(E) DIRECTEUR/TRICE DE LA RESTAURATION (H/F) CATEGORIE A/B

### Missions principales

Notre directeur/trice a en charge la mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective, la supervision de la production des prestations de restauration et des satellites, et la gestion du personnel de restauration.

### Activités relatives au poste

#### Coordination de l'ensemble du Service Restauration

- Mise en œuvre des orientations de la collectivité en restauration collective (respect des marchés, réflexion sur l'aménagement des sites à venir, respect des orientations en termes de développement durable),
- Suivi du fonctionnement de la cuisine centrale, de 11 satellites et d'un self pour le personnel,
- Elaboration et suivi des démarches de qualité, d'hygiène, de développement durable et de stop au gaspillage,
- Gestion des équipements de la cuisine centrale et des satellites, élaboration d'un plan pluriannuel de renouvellement,
- Analyse et optimisation de l'environnement des repas,
- Evaluation de la satisfaction des convives, proposition d'amélioration et d'animations.

#### Supervision de la production et des prestations

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité,
- Vérification des menus et de leurs cycles, en assurer la communication
- Contrôle du respect des procédures et actualisation du registre d'hygiène,
- Veille technique et négociation avec les prestataires de la restauration,
- Elaboration des contrats et marchés de prestation et suivi de leur exécution.

#### Administration

- Elaboration et suivi des budgets,
- Coordination des demandes de subventions,
- Elaboration des marchés, conventions et délibérations,
- Organisation et participation aux Commissions des Menus.

#### Gestion du personnel

- Encadrement du service,
- Gestion du planning de présence du personnel et des congés,
- Evaluation du personnel : responsables des satellites et équipe administrative,
- Suivi et respect des formations du personnel (hygiène, développement durable).

#### Relation avec les partenaires

- Suivi du prestataire des denrées alimentaires,
- Coordination avec les services scolaire, enfance et petite enfance, ainsi qu'avec le CCAS pour le portage à domicile,
- Suivi de la réglementation sanitaire, en coordination avec la DDPP et le service hygiène de la Ville,
- Participation aux rendez-vous en compagnie de l'Elue et élaboration des comptes-rendus,

#### Manifestations

- Elaboration et coordination des manifestations événementielles Sports (Forum des associations, Les Foulées Nocturnes...),
- Participation à diverses manifestations.

### Profil -- Connaissances -- Compétences

- Formation supérieure dans le secteur de la restauration,
- Connaissances théoriques (environnement territorial, règles et procédures d'hygiène alimentaire et de sécurité),
- Capacité à respecter les consignes, réactivité face aux urgences, discrétion et respect de l'obligation de réserve,
- Disponibilité, assiduité et ponctualité, capacité à organiser son travail, sens de la communication, de l'écoute et du service,
- Gestion du stress, qualités relationnelles, capacité d'adaptation.

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV)  
à l'intention de Monsieur le Maire  
DRH@ville-franconville.fr