



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ville dynamique et solidaire, le Pré Saint-Gervais est une collectivité à taille humaine, au cœur des grands enjeux de la Métropole (membre d'Est Ensemble, territoire de plus de 400 000 habitants, et limitrophe de la ville de Paris).

Fière de sa diversité et de sa jeunesse, rejoignez une collectivité qui développe des projets ambitieux, offre une carrière épanouissante et agit dans le cadre d'une politique éco-citoyenne.

LA VILLE RECRUTE UN-E

RESPONSABLE ADJOINT DE RESTAURATION (H /F)

Adjoint Technique Territorial - Catégorie C

Recrutement par voie statutaire ou, à défaut, contractuelle, Poste à pourvoir le 4 septembre 2017

Missions

Sous l'autorité hiérarchique directe du responsable de restauration et d'équipe, l'agent aura les missions suivantes :

1- **Missions principales du poste** :

- Accueil qualitatif des enfants tant sur des actions de préparation, de service des repas de façon équitable et d'entretien des locaux de restauration.
- Adjoint au responsable de restauration dans la quotidienneté.
- Remplacer le responsable de restauration en cas d'absence

2- **Missions en l'absence du responsable** :

- Organiser le travail et gérer les agents sur le temps de la restauration. Veiller au bon déroulement des tâches pour assurer la traçabilité des actions.
- Transmettre les effectifs quotidiens.
- Enregistre et archiver tous les documents obligatoires à l'application de la méthode HACCP et du PMS.
- Coordonner et vérifier la qualité du travail rendu : propreté, suivi des règles d'hygiène et de sécurité (respect de la méthode HACCP, des protocoles,...).

3- **Missions d'appui et de soutien au responsable** :

- Veiller à la mise en service du matériels ou équipements nécessaires au service (self, plonge,...), établir leurs éventuels dysfonctionnements, en informer son responsable et le service adéquats.
- Signaler toutes anomalies dans les locaux de restauration à son responsable.
- Contrôler et stocker, le matin, la marchandise à la réception (T°C, DLC, DLUO, quantité, qualité,...) et informer son responsable de toutes anomalies de livraison pour y remédier.
- Ranger et contrôler les réserves de stocks tampons alimentaires, de produits d'entretien afin de respecter les dates de péremptions (règle du premier entré, premier sorti) et d'inventaire des matériels.
- Organiser, faire des portions selon le grammage recommandé, mettre en valeur la marchandise et contrôler la bonne réalisation des préparations du matin.

- Veiller et Contrôler la mise en chauffe des plats.
- Participer à l'application du guide de la restauration et à l'apprentissage organoleptique des enfants.
- Participer et valoriser l'équilibre alimentaire et le développement d'une restauration durable et responsable

Profil

- Rigueur (respect des directives et des procédures), sens de l'organisation, adaptabilité, autonomie
- Sens de l'écoute, amabilité, courtoisie, esprit d'équipe, aptitude à communiquer, obligation de réserve.
- Mobilité dans les restaurants scolaires en fonction des besoins.
- Connaissance du service (mission, enjeux).
- Technique d'animation et de management.
- Règles d'hygiène spécifiques aux différents locaux (protocole en restaurant, cuisine, classes...)
- Consignes de sécurité et risques pour le public. Et les agents
- Gestes de premiers secours.
- Connaissance de l'hygiène alimentaire (méthode HACCP, PMS).
- Connaissance de base sur l'équilibre alimentaire et du GEMRCN.
- Maîtrise de l'écrit et de l'outil informatique.

La collectivité offre des conditions d'emplois attrayantes tant en termes de rémunération que d'actions sociales :

**Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + Prime de fin d'année
CNAS, moments de convivialités et restaurant municipal**

Lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur le Maire et à envoyer à recrutement@villedupre.fr ou à l'adresse suivante : Hôtel de Ville, 84 bis rue André-Joineau, 93310 Le Pré Saint-Gervais.

Renseignements complémentaires auprès de VINCART Vanessa, Responsable Hygiène et Restauration au 01-49-42-73-67.