

# LA VILLE DE GENTILLY RECRUTE

## Responsable du service Restauration Collective H/F Grade : Technicien

Le service Restauration Collective assure aux usagers (enfants, élus, agents et services municipaux) la mise à disposition, de repas et autres denrées, dans des conditions de qualité, d'équilibre alimentaire et d'hygiène irréprochables.  
Le service Restauration Collective exerce son activité dans le cadre des orientations politiques et budgétaires de la Commune.

**Missions :** Sous l'autorité de la direction générale pôle projet éducatif et citoyens, le Responsable du service Restauration Collective est chargé d'encadrer et de coordonner le service restauration collective.

### Activités principales :

- **Direction, encadrement et coordination du service Restauration Collective :**
  - Encadrement d'une équipe de 15 agents
  - Gestion des ressources humaines du service
  - Formation des agents sur la méthode HACCP
  - Organisation de réunions : comité des usagers de la restauration, la commission des menus et le comité technique
- **Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective :**
  - Elaboration, mise en place et suivi des dispositions permettant d'assurer le bon fonctionnement de la restauration
  - Accompagnement de l'élu de secteur en tant que technicien conseil lors des comités syndicaux : SIDORESTO
  - Participation au montage de dossiers d'équipements de restauration collective : marchés publics
  - Mise en place d'initiatives afin de favoriser l'amélioration des prestations du service
  - Promouvoir des animations auprès des usagers dans les domaines de la nutrition, la diététique, l'hygiène...
- **Gestion budgétaire du service :**
  - Préparation budgétaire, recensement des besoins, engagement des dépenses d'investissement et des dépenses de fonctionnement
  - Participation aux procédures d'achat pour le matériel relevant du service restauration
  - Mise en place et suivi de l'activité
  - Régisseur des dépenses suppléant

### Profil du candidat :

- Etre titulaire du grade de technicien ou d'un diplôme de niveau BAC permettant l'accès aux concours externes
- Connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective exigée
- Connaissance en matière de restauration et d'hygiène alimentaire exigée
- Formation à la méthode d'hygiène H.A.C.C.P exigée
- Expérience sur des fonctions similaires souhaitée
- Connaissance technique du matériel de restauration et de buanderie
- Maîtrise des outils informatiques bureautiques
- Capacité à rédiger des documents administratifs
- Esprit d'initiative
- Rigueur
- Permis B

