



## La ville de Mauges-sur-Loire recrute ...

### Un ou une cheffe de service restauration collective

#### Descriptif de l'emploi

La Commune de Mauges-sur-Loire dispose d'une offre de service de restauration à destination de la petite enfance (2 multi accueils), des scolaires, des enfants accueillis en périscolaire et en centre de loisirs (ALSH). Un public adulte s'y ajoute, dans les 3 résidences gérées par la Ville (environ 120 places d'accueil), et dans une prestation de portage de repas sur certaines communes déléguées. L'ensemble représente environ 235 000 repas par an, dont 125 000 en régie.

Mauges-sur-Loire a voté son projet social de territoire en septembre 2021. L'un des 6 axes transversaux est l'alimentation, pour lequel la collectivité s'est fixée 5 ambitions : il s'agit tout d'abord de proposer une restauration de qualité (dans l'assiette, dans les espaces réservés aux convives, dans les environnements de travail).

La Ville souhaite disposer d'une restauration de proximité, qui s'incarne dans de petites unités de production, maillant l'ensemble du territoire, transformant des produits locaux et de saison aussi souvent que possible. Ce service doit s'inscrire sous le signe de la sobriété, par une maîtrise des volumes de déchets, qui doivent être valorisés autant que possible. Ces prestations de repas doivent s'accompagner d'animations qui fassent sens, et qui contribuent à l'éducation au goût, au développement ou au maintien de l'autonomie, par exemple par des ateliers cuisine.

Enfin, ces temps de déjeuner, notamment, doivent permettre de maintenir et développer du lien social.

Pour mettre en œuvre ce projet, la collectivité crée un service de restauration collective, qui comptera 6 agents, responsable de service inclus.

La Collectivité envisage un déploiement progressif du projet et des missions afférentes de ce responsable. Dans un premier temps, pendant les 12 à 18 premiers mois, la dimension opérationnelle : cuisiner, former, animer, motiver et accompagner l'équipe de cuisiniers dans le changement au quotidien, occupera un temps significatif et comptera 40 à 50% du temps de travail. Progressivement, le volet projet, la gestion partenariale prendront de plus en plus de place. Le temps en cuisine sera alors d'environ 20%.

#### Missions

- Conception et supervision du fonctionnement des restaurants collectifs de la collectivité : accompagnement des cuisiniers, formation sur les évolutions et les techniques en restauration collective, gestion des équipements et du matériel en lien avec les référents de sites, organisation et mise en œuvre des conditions nécessaires au bien-être des enfants et à leur sécurité, participer aux recrutements éventuels, assurer des remplacements ponctuels, maîtriser le budget par un suivi rigoureux des achats et factures, apporter un cadre et son



expérience sur l'établissement des menus et veiller à l'équilibre et à la confection de ceux-ci.

- Veille juridique et sanitaire du service restauration.

- Gestion des partenariats sur : le PAT, le service transition écologique, les délégations à des prestataires locaux.

- Management des équipes de production (en cuisine).

### **Profils recherchés**

La collectivité recherche un cadre qui saura construire de manière collégiale le projet de restauration collective de Mauges sur Loire "de la fourche à la fourchette".

Ce cadre devra à la fois :

- organiser l'activité,
- manager le personnel,
- gérer les relations partenariales au sein de la Collectivité (avec notamment les services santé social gérontologie et enfance scolaire jeunesse), et en dehors avec les prestataires du territoire,
- cuisiner (titulaire d'un CAP cuisine), avec une expérience probante dans le monde de la restauration ; dans la restauration collective, idéalement en gastronomie et/ou restauration traditionnelle.
- accompagner les différents élus, parties prenantes de la thématique,
- assurer le suivi des équipements des cuisines à la charge du service,
- contribuer / participer à la vie du pôle des services à la population, qui en compte quatre : sports, santé social gérontologie, culture, scolaire petite enfance jeunesse, ce à quoi il faut ajouter France Services.

### **Informations complémentaires**

Date limite de candidature : jeudi 08 décembre 2022

Date de jury : lundi 12 décembre 2022 (matin)

Date de prise de poste : lundi 02 janvier 2023

Régime indemnitaire

Participation à la garantie maintien de salaire

Comité des Œuvres Sociales du Maine-et-Loire (CNAS)

Poste à 39h00 avec RTT

Les candidatures sont à adresser à l'attention de M. Le Maire de Mauges-sur-Loire soit :

-par courrier au : 4 rue de la Loire – La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE

-en répondant directement à cette offre

-par mail à [ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr](mailto:ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr)