

Offre d'emploi

Référent•e restaurant scolaire Montjean-sur-Loire

Date prévue du recrutement : 19 août 2025 (période de tuilage)

Temps de travail : Non Complet – 28/35^{ème}

CONTEXTE

Le restaurant scolaire de la commune déléguée de Montjean-sur-Loire recrute sa/son référent/e.

Le restaurant accueille chaque jour 230 élèves. Les repas sont servis en liaison chaude par un prestataire situé à proximité.

DÉFINITION DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du responsable des restaurants scolaires de Mauges-sur-Loire, le/la référent/e sera chargé/e de :

- Gérer l'activité du restaurant scolaire : assurer la gestion des inscriptions et des réservations (logiciel ARPEGE), assurer le bon déroulement du service, participer à la mise en place de la salle et à la préparation des repas, effectuer les commandes et les suivis de repas auprès du prestataire, participer à l'organisation du service (moyens humains et matériels) et évaluer les besoins du service, s'assurer de la sécurité physique et morale des enfants, s'assurer de la bonne application du règlement intérieur, sensibiliser les enfants à la découverte de différents goûts et saveurs et adopter une attitude d'accompagnement, veiller à la bonne mise en place des PAI, assurer l'accueil physique, téléphonique et mail, renseigner le service fait et valider les factures.
- Garantir les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire : veiller à l'application de la méthode HACCP, veiller à l'application des procédures d'hygiène et d'autocontrôle en conformité avec le plan de nettoyage et de désinfection, assurer le suivi des stocks de produits d'entretien, participer à l'entretien des locaux et des équipements au quotidien.
- Assurer une bonne communication : communiquer avec sa hiérarchie, assurer le lien avec les usagers du service et assurer un bon échange avec les autres services (accueils périscolaires, écoles, services techniques, etc.)
- Encadrer l'équipe du restaurant scolaire : animer, piloter et coordonner une équipe de 15 agents, mener des réunions d'équipe et participer aux réunions du pôle, créer une dynamique de cohésion d'équipe, répondre aux interrogations des agents et régler les conflits, assurer le lien entre sa hiérarchie et ses équipes, mener des entretiens individuels de fin d'année, assurer le suivi de stagiairisation des agents, effectuer le suivi et la saisie des heures et avantages en nature des agents.

Temps de travail annualisé : 33,50 heures sur semaines scolaires, 64 heures d'administratif durant les petites vacances et 56 heures durant les grandes vacances

Profil recherché :

Formations requises : HACCP, management, PSC1, incendie
Technique de management (capacité à assumer sa position d'encadrant, courage managérial, gestion de conflit, etc.)
Connaissance des denrées alimentaires et des indicateurs qualité
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
Connaissance des risques professionnels de la restauration collective
Connaissance du public enfant
Techniques d'entretien des matériels et des locaux
Connaissance de l'organisation et du fonctionnement de la fonction publique territoriale et d'une collectivité

Savoir être et savoir-faire :

Sens de l'organisation et de la méthode
Sens de la communication
Sens du service public
Maîtrise de l'outil informatique
Travail en équipe
Discrétion professionnelle
Rigoureux
Sens du relationnel
Autonomie
Ponctualité

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser **jusqu'au 13 juin 2025** à l'attention de M. Le Maire de Mauges-sur-Loire. Par courrier à l'adresse suivante : 4 rue de la Loire – La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE
Ou par mail à ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr