



VILLE DE
LORIENT

**ADJOINTE / ADJOINT AU RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION,
CHARGÉ(E) DE LA TRANSITION EGALIM**

MAJ : 26/02/2025
FP N°48

**Pôle éducation et vie de la cité – PEVC /
Direction de l'éducation, de l'enfance et de la restauration – DEER / Service Restauration**
Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléту

<p>Cadre statutaire - Catégorie : A - Filière : Administrative et technique - Cadre d'emplois : Attachés / Ingénieurs territoriaux</p>	<p>Cotation RIFSEEP A5</p>	<p>Temps de travail Temps complet Régime de 39 heures</p>
<p>Situation fonctionnelle - Référent hiérarchique - Positionnement</p>	<p>Responsable du service Restauration Par délégation de responsabilité, vous effectuez les missions du chef de service en son absence.</p>	
<p>Relations fonctionnelles - Internes - Externes</p>	<p>Relations permanentes avec les agents de production et de restauration - Echanges réguliers avec la DEER, les services techniques, les finances, les ressources humaines et informatiques Les villes et entités partenaires, Lorient Agglomération - Les fournisseurs et leurs représentants</p>	
<p>Mission principale</p>	<p>Le service Restauration de la ville de Lorient assure chaque jour la fabrication de 4200 repas pour la Ville de Lorient et les partenaires externes. Il met en avant la qualité des approvisionnements, le fait maison et les filières courtes. Dans ce cadre, vous travaillez au quotidien sur l'application de la loi Egalim notamment sur ses volets, plastique, qualité et gaspillage. Vous élaborez et développez la politique nutritionnelle afin de garantir la qualité des repas servis. Également, vous assurez le management opérationnel du service en l'absence de votre responsable.</p>	
<p>Activités du poste</p>	<p>Accompagner le projet de déploiement des alternatives au plastique dans le cadre d'EGALIM dans les offices de restauration Conduire le déploiement de l'inox et la suppression des plastiques dans les offices de restauration Construire des propositions et analyser les impacts économiques, ergonomiques, sanitaires et organisationnels en lien avec les services Education, Hygiène et prévention, Techniques Programmer les investissements en achat de matériel, participer aux projets de construction ou de réaménagements des restaurants scolaires dans le cadre de la suppression des plastiques et de la cellulose mais aussi dans le cadre de nouvelles constructions Accompagner et faire adhérer les équipes au changement et à la mise en œuvre des nouvelles solutions retenues Travailler en réseau avec d'autres collectivités ayant la même démarche</p> <p>Être le garant d'une alimentation saine et équilibrée répondant aux besoins nutritionnels des différents convives Elaborer le plan alimentaire et animer les commissions-menus Suivre et évaluer la qualité organoleptique et nutritionnelle des repas servis Mettre en place des indicateurs de satisfaction Assurer le suivi des PAI (Projet d'Accueil Individualisé) Développer des outils de communication à destination des familles Être en veille sur la réglementation et les recommandations en matière de nutrition Animer des actions de formation et d'information pour le personnel de la cuisine centrale et les offices Organiser et favoriser la mise en place d'actions d'éducation au goût, à l'éveil sensoriel et à l'équilibre alimentaire Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire</p> <p>Accompagner la politique alimentaire du territoire (PAT) en lien avec Lorient Agglomération Participer et être force de propositions au sein du PAT, dans le cadre de la signature par la ville du protocole d'engagement pour la qualité de la restauration municipale Développer les approvisionnements des filières qualité, durables et de proximité dans le cadre d'EGALIM Participer à la rédaction des marchés publics d'achats de denrées alimentaires dans le respect de la politique alimentaire</p> <p>Management opérationnel du service Participer à l'élaboration du budget de la restauration - Assurer le suivi et le contrôle des lignes budgétaires - En l'absence du chef de service que vous secondez au quotidien, assurer les missions d'encadrement et de pilotage des dossiers en cours Superviser les achats alimentaires en lien direct avec l'acheteur et les deux chefs de production CCK (Cuisine Centrale de Kerléту) et RMO (Restaurant Municipal de l'Orientis)</p> <p>Vous participez à des réseaux professionnels afin d'être en veille constante sur les évolutions réglementaires et technologiques.</p>	
<p>Compétences requises</p>	<p>Expérience de plusieurs années dans le domaine de la nutrition, de la restauration collective - Expertise sur les réglementations en vigueur : hygiène, nutrition, Egalim, climat et résilience ... Compétences en gestion financière, budgétaire, marchés publics Capacités à animer des réunions, capacités de fédération et du travail en équipe - Qualités d'écoute, relationnelles et aptitude à la conduite de projet - Capacités d'analyse et de synthèse, autonomie - Savoir rendre compte et transmettre les informations Sens du service public</p>	
<p>Observations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des droits à congés annuels de préférence pendant les vacances scolaires • Travail en journée continue • Toutes tâches nécessaires à la continuité du service public dans la production des repas 	