



RESPONSABLE DU SERVICE DE LA RESTAURATION

MAJ : 9-09-2024

VILLE DE
LORIENT

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

<u>Cadre statutaire</u>	<u>Cotation RIFSEEP</u>	<u>Temps de travail</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : A - Filière : Administrative ou Technique - Cadre d'emplois : Attachés ou ingénieurs territoriaux 	A3	Temps complet Régime de 39H
<u>Situation fonctionnelle</u> <ul style="list-style-type: none"> - Réf. hiérarchique - Positionnement 	Directeur/Directrice de l'éducation, de l'enfance et de la restauration Vous encadrez environ 40 agents répartis à la cuisine centrale Kerléto (pôles administratif, qualité, production) et au sein du restaurant administratif de l'Orientis (RMO).	
<u>Relations fonctionnelles</u> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	Services municipaux (éducation, ressources humaines, hygiène et sécurité, services techniques, commande publique, finances, informatique...), CCAS, DG et élus Fournisseurs, industriels, partenaires et villes extérieures, Lorient agglomération, DDPP, AGORES, chambre d'agriculture	
<u>Mission principale</u>	<p>Le service Restauration de la ville de Lorient assure chaque jour la fabrication de 4 200 repas et met en avant la qualité des approvisionnements, le fait maison et les filières courtes pour les convives lorientais enfants et séniors. Ainsi le service s'inscrit dans une dynamique nationale de transition vers une alimentation plus durable, locale et responsable, avec des enjeux majeurs autour de l'application de la loi EGALIM et des défis logistiques pour mettre en place ces nouvelles pratiques. Par ailleurs, il répond également à des marchés publics dans le cadre de la fourniture de repas à d'autres villes ou entités.</p> <p>Dans ce cadre, vous organisez et gérez les moyens concourant à l'organisation et à la qualité des différentes prestations fournies dans le cadre d'un budget maîtrisé et d'une qualité optimale dans l'assiette du convive.</p>	
<u>Activités du poste</u>	<p>Gestion administrative et budgétaire Elaborer, suivre, contrôler le budget fonctionnement et investissement (tableaux de bord gestion mensuelle) Etablir le bilan de gestion et coût repas par type de convives Travailler régulièrement en étroite collaboration avec le conseil de Gestion et la Direction des finances commande publique Rédiger les actes administratifs du service (conventions, réponse à des marchés publics de fournitures de repas, élaboration des pièces pour la mise en place d'une procédure d'achat public...)</p> <p>Réflexion stratégique et pilotage de projets restauration Définir, coordonner et animer le projet du service Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité en adéquation avec les attentes des élus Evaluer la qualité de la prestation et être force de propositions Pérenniser et développer une politique d'achats répondant aux objectifs de la loi Egalim et du développement durable Participer aux différents groupes techniques sur la construction et la transformation des cuisines et offices de restauration Organiser une veille professionnelle, technique et réglementaire en matière de restauration collective</p> <p>Management des équipes et pilotage des activités Assurer l'encadrement et le management des personnels par le dialogue et la concertation Elaborer le plan de formation du service et développer les compétences des agents Veiller à la sécurité des agents, la réactivité et la qualité des services rendus Être garant de la bonne organisation des offices et de la distribution des repas aux convives Être en lien fonctionnel et organisationnel avec le service Education pour les agents techniques et de la pause méridienne</p> <p>Supervision de la production des prestations de restauration Piloter la production et la livraison des repas dans le respect des réglementations (sanitaire, qualitative...) sur la cuisine centrale et le RMO Encadrer le déploiement de l'inox en cuisine centrale et dans les offices, dans le cadre des lois Egalim et Climat et résilience Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre les filières qualité Définir les besoins, élaborer, analyser et suivre les différents marchés du service (alimentation, matériel, prestations) dans le respect de la politique d'achat qualité et des procédures d'achats publics Participer aux commissions Menus et Restauration pour les différents convives</p> <p>Gestion du patrimoine, des équipements et des matériels Définir les besoins en matériel et équipements des offices scolaires, du RMO et de la cuisine centrale Être le référent des travaux avec les services techniques pour les différents projets de la Ville en matière de restauration municipale, comme la restructuration de la restauration de la petite enfance</p> <p>Communication interne externe et promotion du service Être à l'écoute des usagers et des convives Communiquer et valoriser les missions et les projets du service Participer au réseau professionnel de la restauration territoriale</p>	
<u>Compétences et qualités professionnelles requises</u>	Formation et solide expérience dans le domaine de la restauration collective, de la gestion et du management Maîtrise des connaissances réglementaires s'appliquant à la restauration collective (nutrition, hygiène, sécurité, démarche de développement durable, lutte contre le gaspillage, allergies...) - Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales - Capacité à rédiger, analyser et synthétiser - Capacité à animer, communiquer, mobiliser et conduire une équipe - Capacité d'écoute, de dialogue et de négociation - Sens du service public	
<u>Observations</u>	Congés annuels pendant les vacances scolaires et travail en journée continue Intégration à l'équipe d'astreinte d'exploitation technique FROID	