



Ressources
humaines

LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Des bords de Loire aux marais, la Ville de Couëron se développe dans le respect d'un cadre de vie alliant nature et modernité. À seulement 15mn de Nantes, elle est attachée à son identité et à son ancrage dans la Métropole nantaise. Dynamique et solidaire, Couëron assure un service public de proximité sur l'ensemble de son territoire à la faveur de services municipaux qui œuvrent quotidiennement pour le bien-être de ses 22 000 habitants.

pour son service restauration et entretien ménager

un.une responsable d'office

Cadre d'emploi des agents de maîtrise

Remplacement du 06/11/2023 au 13/02/2023

Poste à temps complet – 35/35ème

MISSIONS

Rattaché.e au service restauration et entretien ménager de la direction éducation, enfance, jeunesse, vous exercez vos fonctions sous la responsabilité directe du responsable de service.

Vous coordonnez et participez aux activités de préparation et de distribution des repas. A ce titre, vous êtes garant.e de la mise en œuvre et de l'exécution des règles d'hygiène et de sécurité et de la méthode H.A.C.C.P et veillez au respect des procédures concernant les P.A.I. Par ailleurs, vous veillez aux conditions d'accueil et de sécurité des enfants et contribuez à l'animation du restaurant maternel. Vous assurez par ailleurs l'organisation des tâches et l'encadrement d'une équipe de 15 agents.

ACTIVITÉS

- Contrôler la qualité et la quantité des denrées livrées, préparer les repas et la salle de restaurant, exécuter les protocoles d'accueil individualisés
- Appliquer et contrôler les procédures et autocontrôles (méthode HACCP, hygiène et sécurité alimentaire, respect du port des EPI) et mettre en place les documents de contrôle
- Gérer les produits et matériels d'entretien, effectuer le nettoyage, la désinfection et le rangement de l'office et du restaurant dans le respect des procédures
- Utiliser les produits et matériels adaptés aux différentes tâches
- Assurer l'encadrement du personnel
- Coordonner les activités journalières de l'équipe, alerter la hiérarchie en cas de dysfonctionnement et veiller à la sécurité au travail
- Participer ponctuellement aux réunions du secteur
- Accompagner et conseiller les agents de restauration chargés de l'encadrement des enfants
- Organiser le temps du midi, mettre en place et participer aux temps d'animation
- Proposer des actions pour améliorer les conditions d'accueil des enfants

COMPÉTENCES

Vous avez de solides connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires et des matériels et équipements liés à la distribution des repas et êtes rompu.e à leur utilisation. Vous maîtrisez la méthode HACCP, les produits, le matériel et les techniques d'entretien et savez appliquer les règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective et à l'entretien des locaux.

Vous avez de bonnes notions en microbiologie et saurez intégrer les enjeux en matière de développement durable dans le cadre de votre domaine d'intervention. Vous connaissez également les besoins fondamentaux des enfants et veillerez à la qualité de leur accueil.

Apte à l'encadrement de proximité et au travail en collaboration, vous avez le sens du travail en équipe et êtes apte à résoudre les conflits. Vous avez le sens de l'organisation et de la planification et savez rendre compte de votre activité. A ce titre, vous êtes à l'aise à l'écrit et pratiquez les outils bureautiques courants. Sensible à la qualité du service rendu, vous saurez être force de propositions en la matière.

Planning d'intervention :

Période scolaire : LMJV 8h00-16h15 (ou 7h45-15h45) - Mercredi 9h-14h

Période de vacances : Période des vacances scolaires travaillé sur les centres de loisirs à raison de 7h30/jour, selon planning annuel défini :

- 26/12 au 29/12/2023 - 9h-16h30

Lieux d'affectation en période scolaire :

Restaurant scolaire Paul Bert - Rue Rouget de l'Ilse - 44220 Coueron

Lieux d'affectation en période scolaire : Centres de loisirs Erdurière ou Paul Bert

CANDIDATURES

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 15/10/2023

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE: 06/11/2023

CONTACT : Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager
02 40 38 51 00 Poste 30 00

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation), à l'attention de Madame le Maire par courriel à mlecadre@mairie-coueron.fr