



Ressources
humaines

LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (23 541 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2^{ème} commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

**pour son service restauration et entretien ménager
un.e responsable de la cuisine centrale**

Cadre d'emploi des techniciens

Poste à temps plein

Recrutement par voie statutaire ou contractuelle (contrat de 3 ans)

MISSIONS

Au sein de la cuisine centrale, sous l'autorité de la responsable de service, vous assurez la responsabilité hiérarchique du secteur cuisine centrale en transversalité avec les restaurants scolaires. Vous êtes l'interlocuteur de référence pour les questions de restauration collective à l'échelle de la collectivité.

Par une présence auprès des équipes au quotidien, vous devez ainsi organiser et adapter les moyens humains et matériels permettant actuellement la production et la distribution des 1850 repas quotidiens.

Véritable garant des process de la cuisine, vous veillez en particulier au suivi du PMS/HACCP en tant que responsable qualité.

Vous êtes en contribution active sur tous les projets bâtimentaires liés au périmètre de la restauration collective, et notamment la reconstruction de la future cuisine centrale (2500 repas à terme).

Vous assurez un appui aux 7 responsables d'unité restauration/entretien et accompagnez les missions de restauration du service : pilotage du système qualité, accompagnement des équipes et des projets d'ingénierie, suivi des budgets et des marchés, évaluation des besoins en fonctionnement et investissement, suivi et contrôles des équipements et des matériels de restauration et d'entretien.

Véritable relais de la responsable de service, vous concevez des plans d'actions visant à optimiser les moyens mobilisés dans les activités du service dont vous supervisez et évaluez la réalisation.

ACTIVITÉS

Supervision du secteur cuisine centrale :

- Gérer la production des repas, des approvisionnements et des prestations de restauration

Management opérationnel, animation et pilotage du secteur :

- Planifier, prioriser et répartir les activités en fonction des moyens disponibles, dans le respect de la réglementation
- Animer et fédérer l'équipe du secteur
- Evaluer les agents et contribuer à leur développement professionnel

Gestion de projets :

- **Accompagner le projet de reconstruction de la cuisine centrale** en tant qu'expert métier (process de production, préparation du plan de maitrise sanitaire, choix des équipements de restauration, contribution aux phases APS, APD etc.)
- Accompagner sur le terrain la mise en œuvre des projets du service notamment en lien avec les offices.

Contribution à la gestion administrative et budgétaire du service (suivi budgétaire, marchés publics...)

Suivi qualité :

Menus / Education à l'alimentation :

- Élaborer des menus, coordonner les approvisionnements liés aux mesures d'éducation à l'alimentation

Hygiène alimentaire :

- Assurer le suivi de l'application et l'actualisation périodique du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de la traçabilité
- Echanger avec la DDPP sur tous les projets régis par les règles d'hygiène alimentaire
- Elaborer des process garantissant le bon respect des règles d'hygiène et de sécurité

Contribuer au suivi des démarches qualité globales du service (Mon Restau Responsable® et Territoire Bio Engagé® notamment)

Suppléance du responsable de service en cas d'absence :

- Organiser les remplacements éventuels
- Suivre les dossiers en cours confiés

COMPÉTENCES

Professionnel.le de la restauration et maîtrisant les procédés et pratiques au sein de la restauration collective :

Vous êtes titulaire d'un diplôme dans ce domaine et avez de bonnes connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires et maîtrisez les méthodologies d'éducation au goût. Rompu(e) aux techniques culinaires, vous connaissez les équipements et matériels utilisés dans ce secteur et en appréhendez le maniement.

Vous maîtrisez les règles en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), savez les mettre en application et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et les gestes et postures professionnelles. Vous êtes également à l'aise avec les outils bureautiques, les logiciels métiers et les TIC au sens large.

Méthodique, réactif.ve et autonome dans le respect des consignes données, vous savez appliquer les techniques de planification de la production, rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement.

Appréciant la polyvalence et le travail en équipe, vous saurez contribuer à l'esprit de solidarité nécessaire sur une petite équipe. Sensible aux objectifs d'éco-responsabilité, vous êtes capable de les intégrer dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

... Alors, contactez-nous !

Planning : 39h (25 CA et 23 RTT) – Horaires modulables répartis ainsi :7h00-11h00 / coupure/ 11h45-16h00 lundi, mardi, jeudi, vendredi – Mercredi : 7h00-13h00 – Vacances scolaires : 7h00-14h00 du lundi au vendredi (+ 23 heures annuelles variables à effectuer sur des réunions/prestations)

Avantages : tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales) participation à la prévoyance

CANDIDATURES

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 31 octobre 2025 (jury de recrutement en novembre)

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE : 01 mars 2026

CONTACTS :

Marie Le Cadre responsable du service 02 40 38 51 00 mlecadre@mairie-coueron.fr

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