



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 (24 103 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 responsable de la restauration collective et de l'entretien ménager H/F

Cadre d'emploi des techniciens territoriaux
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle (contrat de 1 an renouvelable)

MISSIONS

Le responsable pilote et coordonne l'ensemble des projets et actions liés à l'alimentation durable, et en particulier le périmètre de la restauration collective (1850 repas par jour, 400 en période scolaire et de centres de loisirs).

Il anime et coordonne ce service tout en assurant la gestion financière et administrative. Ainsi, il encadre huit responsables d'unités/secteurs et au total 100 agents polyvalents répartis sur une dizaine de sites.

En transversalité avec l'ensemble des services de la collectivité, il pilote la politique publique « alimentation durable » en lien avec les élus et assure le suivi des démarches qualité associées (Mon Restau Responsable, Territoire Bio Engagé, Mieux Manger Pour Tous, Education à l'alimentation).

ACTIVITÉS

Elaboration et évaluation de la politique de la restauration collective de la ville :

- Assurer une veille sur les évolutions réglementaires et proposer des orientations d'évolution
- Décliner les orientations en objectifs opérationnels et en plans d'actions, superviser leur réalisation et les évaluer
- Organiser la communication à destination des familles, des élus et des professionnels

Supervision de la production des prestations de restauration :

- Organiser la production, la livraison et la distribution des repas en lien avec le responsable de la production de la cuisine centrale
- Encadrer la réalisation des prestations traiteurs et leur planification annuelle
- Vérifier les menus, leur équilibre nutritionnel ainsi que le respect du GEMRCN, des PAI, de la traçabilité HACCP et des normes d'hygiène
- Suivi des allergies alimentaires et instruction des demandes familles associée

Management opérationnel, animation et pilotage du service :

- Elaborer, mettre à jour le projet du service et suivre les tableaux de bord d'activité
- Planifier, prioriser et répartir les activités en fonction des moyens disponibles et des urgences
- Manager les ressources humaines en collaboration avec le service RH (définition des besoins, recrutement, fiches de poste, gestion des carrières...)

Gestion administrative et budgétaire du service :

- Elaborer des indicateurs (nombre de repas, taux d'encadrement, proportions de produits issus de l'agriculture biologique et de filières locales etc ...), mesurer les écarts
- Evaluer et préconiser les moyens humains et budgétaires nécessaires au fonctionnement
- Elaborer et suivre le budget de fonctionnement et d'investissement du service
- Identifier, planifier et piloter les achats de services et de matériels
- Elaborer les marchés et contrats de prestation du service et suivre leur exécution
- Compiler les rapports d'activités et les bilans
- Mener une veille sur les appels à projets et déposer des dossiers en cas d'opportunités cohérentes avec les besoins

Communication et promotion du service :

- Mettre en place et animer des réunions avec les différents partenaires et acteurs (commissions restauration, participation à certains conseils d'école...)
- Développer des outils de promotion du service
- Gérer les relations avec les usagers
- Entretenir et développer un réseau professionnel d'information
- Echanger avec la DDPP sur tous les projets régis par les règles d'hygiène alimentaire

Gestion du patrimoine, des équipements et des matériels de restauration et d'entretien :

- Définir les besoins en matériel et équipements
- Planifier et contrôler la réalisation des travaux
- Participer à l'étude, la programmation et la réalisation d'un projet d'ingénierie de restauration
- Mettre en œuvre une démarche de maintenance du matériel et des locaux

Suivi et coordination des projets transversaux :

- Projet alimentaire territorial
- Mon Restau Responsable®
- Territoire Bio Engagé
- Parcours d'éducation à l'alimentation
- Lutte contre la précarité alimentaire (Mieux Manger Pour Tous)
- Projets bâtimentaires
- Chargé de coopération dans le cadre de la Convention Territoriale Globale

COMPÉTENCES

Titulaire d'un diplôme en lien avec la restauration collective, et d'une formation HACCP, vous êtes doté d'une expérience confirmée au sein d'une collectivité territoriale, vous disposez de connaissances solides en finances publiques, en commande publique, en ressources humaines et en procédures administratives. Vous possédez également une très bonne compréhension des normes d'hygiène alimentaire, des techniques culinaires, des recommandations nutritionnelles, de la traçabilité des denrées ainsi que des protocoles d'entretien, et vous appréhendez avec aisance les enjeux, les évolutions et le cadre réglementaire de la restauration collective.

Votre profil s'appuie sur une bonne connaissance des méthodes et outils d'évaluation des politiques publiques, ainsi que sur des bases fiables en management et en animation d'équipe. Organisé et rigoureux, vous savez structurer un service, planifier l'activité, analyser des situations complexes et conduire des projets tout en accompagnant le changement.

Vos compétences en communication, concertation, négociation et animation participative vous permettent de fédérer, motiver et développer l'esprit d'équipe. Reconnu pour vos qualités rédactionnelles, votre sens de l'analyse et de la synthèse, vous êtes à l'aise avec les outils bureautiques, les logiciels métiers et les technologies de l'information.

Autonome, pédagogue et doté d'un bon relationnel, vous savez écouter, convaincre et faire évoluer les pratiques, tout en respectant les règles de confidentialité et le devoir de réserve. Votre sens de l'organisation, votre capacité à hiérarchiser les priorités et votre force de proposition contribuent pleinement à l'amélioration continue de la qualité du service.

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

CANDIDATURES

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 26 juillet 2026

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE : 1^{er} septembre 2026

CONTACT : Antoine Tabary, Responsable des Ressources Humaines, atabary@mairie-coueron.fr

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative + prétentions salariales et / ou dernier bulletin de salaire), en précisant l'intitulé du poste, à l'attention de Monsieur le Maire à recrutement@mairie-coueron.fr