

Responsable de la cuisine centrale H/F

Catégorie B ou C+ – filière technique

Positionnement hiérarchique : Sous la direction du pôle Attractivité.

Poste à pourvoir immédiatement.

Missions :

Organiser et gérer les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité.

Activités principales :

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité ;
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics ;
- Elaborer des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits locaux issus de l'agriculture biologique ou labellisée de manière pérenne ;
- Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif ;
- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas ;
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable ;
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes ;
- Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective
 - Connaître et respecter le « paquet hygiène »,
 - Connaître le développement durable appliqué à la restauration collective (loi Egalim).

Profil :

- Baccalauréat minimum, hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective ;
- Expérience confirmée dans le domaine de la restauration collective et dans la conduite de projets ;
- Aisance administrative et rédactionnelle ;
- Parfaite connaissance des règles sanitaires s'appliquant à la restauration collective ;
- Connaissance des acteurs, des enjeux et des réseaux des politiques éducatives ;
- Connaissance des collectivités locales, de leur fonctionnement et de leur environnement ;
- Grande capacité relationnelle et de management des équipes ;
- Aisance relationnelle et aptitude au travail en autonomie, polyvalence ;
- Capacité à travailler en transversalité et avec de nombreux partenaires ;
- Être force de proposition et d'initiative
- Savoir gérer les situations d'urgence avec sérénité et recul ;
- Faire preuve de pédagogie ;
- Communiquer et coopérer avec l'ensemble du personnel.

Horaires de travail

- Du lundi au vendredi et ponctuellement, en soirée et week-end dans le cadre d'événements portés par la ville.

Si cette offre vous intéresse et que vous souhaitez postuler, merci d'adresser un CV et une lettre de motivation par mail à srh@mairie-luneville.fr ou par courrier à l'adresse suivante :

- Mairie de Lunéville, service des Ressources Humaines, 2 place Saint-Rémy – BP 90221 – 54300 LUNEVILLE Cedex

Date limite de candidature : 28/10/2022