



Chargé de mission restauration scolaire H/F

Rosny-sous-Bois, située dans l'est parisien, à 9 kilomètres de la capitale, est une ville en constante évolution, alliant modernité et patrimoine. La ville est desservie par plusieurs autoroutes (A3, A103 et A86), et bénéficie d'une diversité de transports publics (12 lignes de bus, 2 gares RER E et bientôt 3 stations de métro (L11 en 2024 et L15 en 2030). Avec ses nombreux commerces, ses espaces verts et son dynamisme culturel et associatif, elle offre un cadre de vie agréable et attractif à ses 46 000 habitants.

Missions :

Le chargé de mission du suivi de la restauration scolaire conseille le directeur de l'éducation dans la définition et la mise en œuvre des orientations stratégiques liées à son domaine d'activité.

Il a pour mission principale la gestion de la restauration scolaire de la direction de l'éducation dans toutes ses composantes. Il est le référent pour la direction de l'éducation pour toutes les questions autour de la restauration scolaire des écoles et accueils de loisirs, du suivi du marché, de l'application des normes et réglementations applicables à ce domaine d'activité.

Gestion du marché de restauration scolaire

Rédaction du cahier des charges pour le marché de restauration scolaire en direction des sociétés de restauration collective

Gestion des coûts avec négociation de prix stables avec le prestataire de restauration collective

Gestion des fluctuations durant la durée du contrat

Faire appliquer le respect de la loi sur l'équilibre, la sécurité alimentaire et les normes d'hygiène HACCP

Supervision de la mise en œuvre de la démarche qualité de restauration

Suivi des formations des agents de restauration du prestataire de restauration collective

Pilotage de la commission des menus et validation des menus

Gestion administrative et financière de la restauration scolaire

Elaboration des cahiers des charges des marchés publics de matériel restauration-technique et de maintenance des matériels

Suivi des différents contrôles sanitaires (offices de restauration, cuisine centrale...)

Suivi de la maintenance du matériel de restauration et de son renouvellement

Elaboration et exécution du budget en investissement et fonctionnement du service restauration en relation avec les unités concernées de la direction de l'éducation (finances et enfance)

Communication et projets autour de la restauration scolaire

Pilotage du plan de limitation du gaspillage alimentaire

Elaboration d'une communication en direction des familles et des enfants sur tout l'environnement de la restauration scolaire (menus, produits de saison, gaspillage alimentaire, ...) en relation avec la direction de la communication

Coordination des projets liés à l'alimentation durable et à la promotion d'une alimentation saine (enfants, animateur...)

Profil recherché :

- Connaissances :

Maîtrise de la restauration en gestion concédée

Maîtrise de la maintenance du matériel de restauration et son investissement

Connaissance des charges légales et des responsabilités civiles et pénales sur la sécurité alimentaire (Maîtrise de la méthode HACCP / Mise à jour du Plan de maîtrise Sanitaire)

- Compétences techniques :

Maîtrise des techniques de gestion de projet

Management fonctionnel d'équipe

Maîtrise des procédures administratives, des principes de gestion budgétaire et des procédures de la commande publique

- Compétences comportementales :

Sensibilité aux saveurs, qualité des produits et équilibre nutritionnel

Capacité à promouvoir une alimentation durable et responsable

Autonomie, adaptabilité, rigueur et réactivité.

Force de proposition et capacité à convaincre

Capacités relationnelles, sens de l'initiative et esprit d'équipe.

Capacité d'analyse et de synthèse

Diplôme(s) ou formation(s) obligatoire(s)

Formation supérieure dans le domaine de l'alimentation

Grade requis : Technicien (titulaire ou contractuel)

Envoyer cv et lettre de motivation à Monsieur le Maire : drh.recrutement@rosnysousbois.fr