

## APPEL À CANDIDATURE INTERNE ET EXTERNE

La ville de Cherbourg-en-Cotentin recrute  
**un chef de service restauration (H/F)**  
 pour sa commune déléguée de Tourlaville

### LE POSTE – Réf ALB/2017/153/CDTOUR/CSRESTAURATION

<b>AFFECTATION</b>	Au sein de la commune déléguée de Tourlaville, la direction enfance, éducation, jeunesse, restauration et entretien a pour mission de porter les politiques liées au temps de l'enfant, de l'entrée dans la vie, jusqu'à la sortie du collège. Le service restauration, composé à terme de 11 agents, a pour mission d'assurer le bon fonctionnement de la restauration scolaire et crèches (600 repas en liaison chaude et 60 en liaison froide) et à court terme 600 repas supplémentaires en liaison froide.
<b>MISSIONS</b>	Vous êtes directement rattaché(e) au directeur enfance, éducation, jeunesse, restauration et entretien. <b>Dans le respect du projet politique en matière de restauration collective:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous déclinez les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective en élaborant des diagnostics, en mettant en œuvre une démarche qualité respectueuse des normes d'hygiène et de sécurité, en évaluant la qualité de la prestation et en développant une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable, du local et de la production maison.</li> <li>- Vous supervisez la production des prestations de restauration en pilotant la production et la livraison des repas, en vérifiant les menus et leurs cycles, en réalisant des tableaux de bord permettant le suivi de l'activité, en définissant les besoins et procédant aux achats nécessaires dans le respect des règles de marché public, en développant des filières d'approvisionnement en circuits locaux.</li> <li>- Vous pilotez l'accueil et l'animation des repas en lien avec le projet éducatif, en mettant en place des animations thématiques régulières dans les points satellites de restauration et en proposant des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable.</li> <li>- Vous garantissez une bonne utilisation des ressources humaines et financières du service dans une démarche de modernisation et d'optimisation</li> <li>- Vous êtes garant du bon fonctionnement et de la qualité de la restauration collective et des règles d'hygiène et de sécurité qui s'y appliquent.</li> <li>- Vous restez en veille sur les évolutions réglementaires et législatives.</li> </ul>
<b>CONDITIONS PARTICULIÈRES</b>	Travail avec de nombreux partenaires nécessitant adaptabilité et réactivité Travail possible sur des horaires décalés (temps du midi et périscolaire) Pose de congés à privilégier sur les périodes des vacances scolaires
<b>TEMPS DE TRAVAIL</b>	Temps complet
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Commune déléguée de Tourlaville 109 avenue des prairies 50110 CHERBOURG-EN-COTENTIN

### LE PROFIL RECHERCHÉ

<b>STATUT</b>	Poste ouvert aux agents de catégorie B relevant prioritairement du cadre d'emplois des techniciens par mutation, détachement ou inscription sur liste d'aptitude ou ayant vocation à le devenir
<b>FORMATION</b>	Formation niveau bac + 2 et expérience sur un poste similaire appréciée
<b>COMPÉTENCES</b>	Vous avez une bonne connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective et des technologies culinaires de production. Vous maîtrisez les logiciels de bureautique (Word/Excel). Vous avez une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP), des démarches qualité et critères qualité des produits (saisonnalité, traçabilité), des besoins nutritionnels et des plans alimentaires. Vous disposez de bonnes connaissances en animation culinaire des modes de production en liaisons chaude et froide, en bio et circuits courts. Vous connaissez le fonctionnement des collectivités. Vous êtes doté(e) de qualité relationnelle et managériale et savez gérer les relations conflictuelles. Vous avez des capacités d'analyse, d'anticipation et de gestion des priorités. Vous avez le sens de l'écoute et de la pédagogie. Vous êtes autonome, discret(ète), impartial(e), ferme et diplomate. Vous êtes titulaire du permis B

#### Pour toute information complémentaire sur le poste :

Damien ROYER – Directeur enfance, éducation, jeunesse, restauration et entretien – 02.33.88.15.10

#### Date prévisionnelle des entretiens

Entre le 18 et le 22 décembre 2017

Votre candidature (lettre de motivation et CV) est à adresser pour le **17 novembre 2017** au plus tard à M. le Maire :

Par mail

recrutement@cherbourg.fr

Par courrier

Direction emplois compétences – 10 place Napoléon - BP 808  
50108 CHERBOURG-EN-COTENTIN