



Fiche de poste

Intitulé du poste : Responsable du pôle restauration

Grade : Attaché ou Ingénieur

Service d'affectation : Service de la logistique des écoles

Introduction générale du contexte du poste :

Au sein de la Direction de l'Éducation, le service de la logistique des écoles coordonne l'ensemble des moyens humains et matériels déployés dans les écoles de la Ville. Il contribue au bon fonctionnement quotidien des écoles, notamment sur les volets liés à l'entretien des locaux, aux équipements et à la restauration scolaire.

Dans le cadre de l'évolution de l'organisation du service, il est créé un pôle restauration afin de structurer un champ métier spécifique, de clarifier la chaîne managériale des offices et de renforcer le pilotage de la restauration scolaire (30 offices de restauration, 80 agents, 6000 repas journaliers en moyenne).

Sous l'autorité du responsable de service, le responsable du pôle restauration assure l'organisation, la coordination et le pilotage du pôle. Il encadre l'adjoint au responsable du pôle et anime le collectif des chefs d'équipe restauration. Il veille à la qualité de service rendue dans les offices, à la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'à la bonne articulation du pôle avec les directions d'école, la cuisine centrale, les services internes et les pôles géographiques. A ce titre, il est le garant des relations partenariales municipales avec l'ensemble des acteurs.

Missions :

Missions principales

Piloter l'organisation et le fonctionnement du pôle restauration

- Organiser et coordonner l'activité du pôle et des offices de restauration, définir les procédures et outils communs, veiller à la continuité du service et proposer les ajustements nécessaires
- Contribuer à l'évolution de l'organisation du pôle et à l'amélioration continue de son fonctionnement
- Structurer les outils de suivi de l'activité et de pilotage du pôle

Encadrer et animer le collectif restauration

- Encadrer l'adjoint au responsable du pôle, animer le collectif des chefs d'équipe restauration, accompagner l'exercice de leurs responsabilités et participer aux actes de gestion relevant de l'encadrement du pôle

Garantir la qualité de service, l'hygiène et la conformité

- Veiller à la qualité de service rendue dans les offices, au respect du cadre d'hygiène et de sécurité alimentaire, au suivi du plan de maîtrise sanitaire, des contrôles et audits, ainsi qu'à la bonne prise en compte des besoins matériels, équipements et EPI du champ restauration.
- Veiller à la bonne prise en compte des besoins spécifiques liés à la restauration, notamment dans le cadre des PAI, en lien avec les acteurs concernés.

Assurer les interfaces avec les partenaires et les pôles logistiques géographiques

- Représenter la collectivité auprès de la cuisine centrale et des partenaires concernés, superviser le dispositif de transmission des commandes de repas et de goûters à la cuisine centrale et en sécuriser la fiabilité, coordonner les relations avec les directions d'école, les services internes et les pôles logistiques géographiques, et piloter les sujets structurants relatifs aux offices
- Veiller à la lisibilité des interlocuteurs et à la cohérence des réponses apportées sur les sujets relevant du pôle restauration

Missions secondaires ou ponctuelles

- Contribuer au suivi des marchés, équipements et matériels relevant du champ restauration, participer aux projets transversaux du service et assurer toute activité nécessaire au bon fonctionnement du service et, plus généralement, de la Direction.

Compétences requises

- Diplôme de niveau 7 (Bac +5 en agroalimentaire ou en hôtellerie restauration)
- Connaissance de l'environnement territorial et du fonctionnement d'une école
- Maîtrise des enjeux de restauration collective, d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire
- Maîtrise du plan de maîtrise sanitaire, des principes HACCP et des règles applicables à la restauration collective
- Capacité à organiser, coordonner et encadrer une activité déployée sur plusieurs sites
- Capacité à accompagner des encadrants de proximité et à structurer des pratiques communes
- Capacité à suivre des sujets techniques, matériels et organisationnels liés au fonctionnement des offices
- Maîtrise de l'outil informatique et de la suite Office (Word, Excel, Outlook, Teams)
- Capacité à analyser, formaliser et rendre compte

Qualités requises

- Sens de l'organisation et rigueur
- Qualités relationnelles
- Qualités rédactionnelles
- Capacité d'analyse et de priorisation
- Réactivité et capacité d'adaptation
- Capacité à travailler en transversalité
- Discrétion professionnelle

Contraintes particulières liées au poste

- Déplacements réguliers dans les offices de restauration et les écoles
- Permis B
- Disponibilité liée aux nécessités de service

Horaires de travail :

- 37h30 hebdomadaires, avec amplitude variable selon les nécessités de service