

CHEF-GERANT (H/F) RESTAURATION COLLECTIVE

La commune de Marcy l'étoile, comptant 3900 habitants dans l'ouest de la Métropole de Lyon, recrute un chef-gérant en charge de la restauration collective. Entre ville et campagne, Marcy l'Etoile dispose d'atouts majeurs favorisant un cadre de vie très agréable, le magnifique parc de Lacroix-Laval en est un parfait exemple. Par ailleurs, un bassin d'emploi dans le secteur de la biotechnologie d'environ 8000 salariés et la présence de l'école vétérinaire de Lyon sont également des caractéristiques de notre commune.

Après avoir confié depuis plusieurs années la restauration collective à un prestataire dans le cadre d'une délégation de service public, la municipalité a décidé de reprendre ce service en gestion directe à compter du 1er septembre 2021 dans le but d'offrir des repas de meilleure qualité aux enfants. L'objectif de la commune est de proposer une alimentation saine et bonne aux enfants scolarisés à Marcy l'Etoile, avec des aliments de qualité, des animations régulières et le développement d'une culture du goût. Vous êtes garant des commandes fournisseurs dans le respect du cahier des charges, de la production des repas et de leur qualité. Vous veillez également à l'hygiène et à l'application des règles HACCP.

En qualité de chef gérant de cette structure, vous apporterez votre expertise et participerez à l'évolution positive de ce restaurant, de par vos talents de cuisinier, vos qualités relationnelles et vos propositions de projets en lien avec l'alimentation des enfants.

Ce restaurant propose un environnement de travail agréable, que ce soit sur le plan relationnel comme matériel. En effet, vous serez entouré de collègues qui sont des employés municipaux sérieux et dynamiques, que ce soit le personnel du service des affaires scolaires ou encore le personnel de surveillance du temps méridien.

Par ailleurs, les locaux ont une dizaine d'années, ils sont agréables, modernes, spacieux, et très bien équipés.

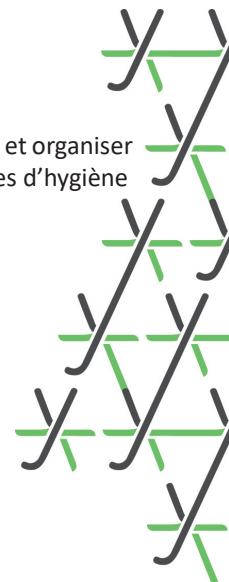
Ce restaurant confectionne des repas, du lundi au vendredi, pour différentes structures :

- Les enfants des écoles primaires (300 repas/jour)
- La crèche (en livraison)
- Le centre de loisirs (mercredis et vacances scolaires)
- Les seniors (avec portage des repas))

Le volume annuel de repas produits est d'environ 60 000.

Missions

- Gérer les commandes auprès des fournisseurs, coordonner la réception des livraisons de produits alimentaires, le contrôle de leur conformité (qualité, quantité, traçabilité..) et la gestion du stock des produits alimentaires et des matériels
- Elaborer les menus en collaboration avec une diététicienne en privilégiant les produits de qualité, frais, de saison et en favorisant le Fait maison
- Préparer les repas
- Encadrer l'équipe (composée également d'un second de cuisine et d'1 voire 2 employés de restauration polyvalentes) et organiser le travail des agents affectés au service de restauration pour la fabrication et la distribution des plats, les autocontrôles d'hygiène
- Proposer des animations pour le restaurant scolaire (semaine du goût, repas de Noël, bugnes, etc.)
- Veiller au respect des normes d'hygiène, participer à la sécurité et à la qualité



Profil

- Expérience confirmée de la gestion d'un restaurant collectif
- BEP, CAP, BAC

Qualités personnelles :

- Capacité à fédérer et travailler en équipe dans la bienveillance (la surveillance des enfants pendant la pause méridienne est assurée par une équipe d'animateurs municipaux et par des ATSEM)
- Apprécier le contact avec les enfants (service du plat chaud en direct)
- Savoir déléguer et contrôler
- Adaptabilité
- Bon relationnel
- Aptitude à l'écoute et au dialogue
- Force de proposition
- Posture professionnelle (comportement, langage, tenue vestimentaire)

Conditions et temps de travail :

- Contrat à temps complet 37 heures hebdomadaires avec 11,5 RTT
- CDD d'1 an (renouvelable) sur un poste permanent
- Annualisation sur l'année scolaire, avec travail possible pendant les vacances scolaires
- Rémunération selon expérience sur le grade d'agent de maîtrise + Régime indemnitaire + 13e mois + COS + action sociale+avantage en nature nourriture

Adresser votre lettre de candidature accompagnée d'un curriculum vitæ avant le 31 juillet 2021

À l'adresse suivante :

COMMUNE DE MARCY-L'ETOILE

Ressources Humaines

HOTEL DE VILLE

63 PLACE DE LA MAIRIE

69280 MARCY-L'ETOILE

Par courrier ou par voie dématérialisée sur le site du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Rhône et de la Métropole de Lyon

Pour tout renseignement, s'adresser à Anne-Laure CARRÉ, DGS, au 04 78 87 89 89.



Mairie
de Marcy l'Étoile

Hôtel de ville
63 place de la Mairie
69280 Marcy l'Étoile

Tél. (33) 04 78 87 89 89
Fax (33) 04 78 44 26 62
dgs@marcyletoile.fr

www.marcyletoile.fr