

## Chef(fe d'équipe de restauration scolaire)

Offre n° O049230401004195

Publiée le 12/04/2023

### Synthèse de l'offre

<b>Employeur</b>	<a href="#">BEAUPREAU EN MAUGES</a> Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX
<b>Lieu de travail</b>	ANDREZE
<b>Poste à pourvoir le</b>	01/06/2023
<b>Date limite de candidature</b>	12/05/2023
<b>Type d'emploi</b>	Emploi permanent - vacance d'emploi
<b>Motif de vacance du poste</b>	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité
<b>Nombre de postes</b>	1

### Détails de l'offre

<b>Famille de métiers</b>	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective	<b>Grade(s) recherché(s)</b>	Agent de maîtrise Adjoint technique Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique principal de 1ère classe
---------------------------	---	------------------------------	--

**Métier(s)** Responsable des sites de distribution de repas

**Ouvert aux contractuels** Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))  
Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

<b>Temps de travail</b>	Temps non complet, 23h30 hebdomadaire	<b>Télétravail</b>	Non
<b>Management</b>	Non	<b>Expérience souhaitée</b>	Confirmé

**Rémunération indicative** grille indiciaire des agents de maîtrise pour les contractuels

#### Descriptif de l'emploi

La commune de Beaupréau en Mauges recrute un(e) chef(fe) d'équipe pour le restaurant scolaire de la commune déléguée d'Andrezé. Poste à temps non complet 23.50/35ème annualisé rattaché à la responsable du service restauration scolaire. L'agent(e) aura la gestion quotidienne du restaurant scolaire (Gestion administrative, gestion du matériel, organisation du temps méridien) ainsi que le suivi de la relation enfants/famille et assurera le management de l'équipe (plannings, remplacements, cohésion...).

#### Missions / conditions d'exercice

Activités et tâches principales :

Gestion du personnel :

- Encadrer et manager l'équipe

- Animer les réunions de services

- Organiser la diffusion de l'information auprès des agents de terrain en cohérence avec la ligne d'encadrement et les directives des élus

- Gérer et organiser les remplacements de courtes durées sur la partie restauration scolaire en lien avec la responsable

- En lien avec la responsable de service, faire des propositions d'optimisation des plannings.

Restaurant scolaire :

- Réaliser les inscriptions et gérer les présences des enfants via le logiciel
- Assurer le bon déroulement du temps méridien (bien être des enfants, respect des règles d'hygiène et de sécurité...)
- Gérer les budgets de fonctionnement : pharmacie, vaisselle, équipement pédagogique
- Evaluer les besoins en investissement (tables, chariots...)
- Concevoir et mettre en forme des supports écrits (procédures, planning....)
- Assurer le suivi de la maintenance et faire intervenir les sociétés ou les services municipaux en cas de besoin.
- Mettre en place, suivre et s'assurer du respect des Protocole d'Accueil Individualisés (PAI) des enfants
- Faire vivre le règlement intérieur du restaurant scolaire (Evolution, mise en place...)
- Régler et réguler les conflits au quotidien et gérer la relation aux usagers
- Elaborer et mettre en place les projets du restaurant scolaire (Gestion des déchets, repas thématique...)
- Alerter les services compétents et les familles en cas d'accident
- Signaler les dysfonctionnements et les situations difficiles (enfants/familles/personnel) à la responsable si besoin
- Mettre en place et suivre les plans de maîtrise sanitaire
- Commande des produits d'entretiens

#### Activités et tâches secondaires :

- Accueillir et encadrer des stagiaires
- Remplacer des agents absents si besoin

#### Profils recherchés

##### Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des fonctions :

- Formation protocole HACCP

##### Compétences requises :

###### Connaissances :

- Du développement de l'enfants et de ses besoins pendant le repas : autonomie, détente etc...
- Des règles d'hygiène, de sécurité et de l'équilibre alimentaires (Plan de Maîtrise sanitaire, HACCP, guide des bonnes pratiques d'hygiène, GEMRCN, PAI...)
- Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux
- Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales
- Gestes de premiers secours

##### Savoir-faire :

- Manager, encadrer.
- Adopter une attitude similaire avec tous les enfants et assurer leur sécurité physique, sanitaire et morale
- Être rigoureux
- Maîtriser l'outil informatique (logiciel bureautique...)
- Respecter le protocole et les procédures du temps du repas
- Transmettre les informations à sa hiérarchie, parents et enfants
- Sensibiliser les enfants aux différentes saveurs proposés

##### Savoir-être :

- Avoir l'esprit d'équipe
- Être dynamique
- Communiquer avec bienveillance et bon sens
- Être réactif aux situations diverses
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

## Contact

#### Contact

02 41 71 76 80

#### Informations complémentaires

Les candidatures (lettre de motivation, cv et dernier arrêté de situation pour les agents titulaires) sont à adresser soit par voie postale à l'attention de Monsieur le Maire Commune de Beaupréau en Mauges 2 rue Robert Schuman Beaupréau 49600 BEAUPREAU EN MAUGES soit par courriel à [n.audouin@beaupreauenmauges.fr](mailto:n.audouin@beaupreauenmauges.fr)

**DÉPOSER MA CANDIDATURE**

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.