

La commune de Forges-Les-Bains

Recrute

Un adjoint(e) au chef de service restauration, entretien, atsem

Recrutement par voie contractuelle

Poste à temps complet à pourvoir pour la mi-mai 2020

Description du poste

Placé(e) sous l'autorité du responsable du service restauration/entretien, vous mettrez en œuvre les orientations du service public, coordonnerez et gèrerez les activités de préparation et distribution de deux restaurants scolaires (460 repas en liaison froide). Vous serez garant(e) des conditions de sécurité et qualité alimentaire, ainsi que de l'accueil en toute convivialité des convives.

Points spécifiques de ce poste :

- ✓ Vous serez amené(e) à remplacer la responsable du service en son absence et garderez le portable du service.
- ✓ Vous aurez à encadrer les agents placés sous votre responsabilité, 16 agents (restauration/ménage, gestion des congés, des absences et des remplacements).
- ✓ Vous aurez en charge la gestion et le contrôle des approvisionnements des produits d'entretien.
- ✓ Vous devrez contrôler, préparer, servir les repas et assurer l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Vous gèrerez la livraison des repas, à domicile pour les aînés, et le personnel communal.
- ✓ Vous veillerez à l'hygiène générale des locaux et des matériels en vue du respect des procédures dans chaque zone et chaque site.
- ✓ Vous appliquerez les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendrez compte au responsable du service.
- ✓ Vous serez présent(e) lors des manifestations : buffets et repas liés aux événements municipaux.
- ✓ Vous participerez aux commissions des menus pour corriger les anomalies et suivre le marché de restauration (en soirée).
- ✓ Vous participerez à certaines réunions de travail (en soirée).
- ✓ Vous participerez aux formations organisées par le service.
- ✓ Vous participerez à la définition des besoins et conseillerez sur les produits et matériels à acquérir.
- ✓ Vous collaborerez au nouveau projet de cuisine centrale en régie directe, perspectives d'évolution de votre poste par rapport à ce projet (ex : gestionnaire de stock et des commandes).

- ✓ Vous contribuerez aux projets sur l'éducation au goût, le gaspillage alimentaire, le développement durable, la Loi Egalim.

Profil du candidat

- Expérience de **plusieurs années** exigée
- Maîtrise de l'outil informatique (Excel, Word, messagerie)
- Permis B indispensable.

❖ **POUR REpondre A CETTE OFFRE**

❖ **Merci d'adresser votre candidature accompagnée d'un CV**

A l'adresse suivante :

Madame La Maire de Forges-Les-Bains 9 rue du Docteur Babin 91470 Forges-Les-Bains

Contact pour des renseignements complémentaires :

Mme Goncalves Françoise Responsable du service restauration/entretien par mail :
francoise.goncalves@forges-les-bains.fr