

Responsable de la restauration scolaire et des équipes d'ATSEM 20h/semaine

Service :

Service Éducation/Enfance – Restauration scolaire et Périscolaire

Catégorie :

C selon l'expérience (selon les grilles territoriales) filière technique.

Rattachement hiérarchique :

DEEJ

Missions principales :

1. Gestion de la restauration scolaire :

- Assurer le bon fonctionnement de la restauration dans les écoles maternelles et élémentaires (gestion des agents de restauration, des équipements et des commandes).
- Superviser les planifications, les approvisionnements en denrées alimentaires, et veiller à la qualité des repas en lien avec les normes nutritionnelles et d'hygiène (HACCP).
- Gérer le système de réservation des repas pour les familles (réception des réservations, suivi des inscriptions, ajustements des quantités de repas en fonction des besoins).
- Assurer le suivi des contrats avec les fournisseurs, prestataires et les cuisiniers, et veiller au respect des engagements contractuels.
- Veiller à l'entretien des équipements de restauration et organiser les réparations ou renouvellements nécessaires.
- Participation aux commissions des menus en lien avec les diététiciens et les prestataires de restauration.
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage...)
- Evaluer la satisfaction des convives

2. Gestion des équipes d'agents de restauration :

- Encadrer les agents de restauration : gestion des plannings, des remplacements, des formations nécessaires et gestion des congés des agents (hygiène alimentaire, sécurité au travail, etc.)
- Animer les réunions d'équipe, faire remonter les besoins de matériel ou de ressources humaines.
- S'assurer du respect des normes d'hygiène et de sécurité au sein des cuisines et des lieux de restauration.

3. Gestion des équipes d'ATSEM :

- Encadrer, coordonner et accompagner les équipes d'ATSEM dans leur travail quotidien auprès des enfants (assistance pédagogique, hygiène, surveillance).
- Élaborer les plannings des ATSEM en fonction des besoins des écoles et des effectifs.

- Etablir les annualisations.
- Participer aux recrutements et à la formation continue des ATSEM,
- Être un interlocuteur entre les équipes pédagogiques, les directeurs d'écoles et les ATSEM pour assurer une bonne organisation du travail et de la prise en charge des enfants.
- Proposer et suivre des formations professionnelles pour renforcer les compétences des ATSEM (sécurité des enfants, hygiène, premiers secours, etc.).

4. Suivi administratif et gestion des dossiers :

- Assurer le suivi budgétaire du service restauration et ATSEM (gestion des dépenses, facturation des repas).
- Effectuer le suivi des dossiers des agents (congrés, arrêts maladie, demandes de formation).
- Piloter et mener des actions dans le cadre des ODD notamment sur le gaspillage alimentaire.
- Assurer une veille sur les évolutions réglementaires en matière de restauration scolaire.

Compétences requises :

- Connaissance des normes HACCP et des réglementations en matière de restauration collective
- Compétences managériales : gestion d'équipes, animation de réunions, gestion des plannings.
- Compétences en gestion administrative (suivi budgétaire, gestion des factures, ...)
- Capacité à travailler en réseau et en collaboration avec différents partenaires (communes, prestataires, parents d'élèves).

Particularité du poste, présences tournantes sur tous les sites, bureau nomade.

1 commission menu par trimestre en soirée.

20 heures/semaine sur 4 matinées / (lundi- mardi-jeudi-vendredi).