La communauté de communes recrute :

Un directeur de restauration collective (H/F)

Cadre d'emploi des ingénieurs territoriaux

La communauté de communes MACS dispose de la compétence « restauration collective » sur son territoire et gère un pôle culinaire installé à St Geours de Maremne où sont préparés les repas à destination des écoles, centres de loisirs, crèches, résidences pour personnes âgées et portage de repas au domicile des personnes âgées.

Le pôle culinaire fonctionne en liaison froide, avec une production actuelle de 8 000 repas/jour et une production future possible de 12 000 repas. Le site a été livré en août 2025

Sous l'autorité hiérarchique du directeur général des services de la communauté de communes, vous déterminez les objectifs stratégiques du pôle de restauration collective dans un projet de direction, en tenant compte des orientations stratégiques de la feuille de route décidée par les élus de la collectivité.

Vous avez trois priorités dans la gestion de la performance de la structure : la performance sociale et qualitative, la performance économique et financière, et la performance écologique.

Expert dans le domaine de la restauration collective et/ou de l'agroalimentaire, vous maitrisez les enjeux liés aux ressources humaines et à l'accompagnement du changement. Vous savez conduire un projet de développement conforme aux lois Egalim, AGEC, Climat et résilience. Vous maitrisez les outils de performance économique qui permettent d'accompagner la feuille de route des élus.

En collaboration avec le responsable de la production et le responsable administratif et financier, vous contrôlez et optimisez les résultats d'exploitation de l'unité de production dans une logique d'optimisation permanente des coûts et de la qualité. La relation client guide votre travail quotidien, avec les usagers actuels et futurs.

Vous disposez d'un diplôme de niveau 1 (bac +5), Master ou diplôme d'ingénieur en restauration ou agroalimentaire et d'une expérience significative réussie en restauration collective, particulièrement en liaison froide dans une cuisine de plus de 10 000 repas/jour.

Conditions et contraintes d'exercice des missions :

- Horaires pouvant être variables
- Astreintes
- Permis B obligatoire
- Véhicule de service

Poste à temps complet à pourvoir au 1er janvier 2027, rémunération statutaire et régime indemnitaire, avantage en nature pour les repas pris sur place fournis par la collectivité

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 27 novembre 2026 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : contact@cc-macs.org

Renseignement service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes.