

La communauté de communes recrute :

Un directeur 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 Seignosse (déménagement à St Geours de Maremne courant 2025) 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 7 500 repas et une production future de 12 000 repas (dès 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 collectivité, vous assurez son suivi et son évaluation.

Vous avez deux priorités : le management des équipes et la qualité de la production. 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.

Les missions principales du poste sont :

Coordonner, impulser et optimiser la politique de restauration collective

- Diriger l'ensemble des secteurs de restauration, organisés et contrôlés par le responsable de la production, selon la réglementation et le budget fixé, tout en satisfaisant les usagers : superviser le pilotage de la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Définir les besoins et superviser l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Soutenir les filières d'approvisionnement pour consolider et renforcer le recours aux produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective
- Participation à la réflexion et la mise en œuvre du projet de légumerie
- Réaliser des études d'ingénierie, d'organisation et économiques dans le domaine de la restauration

Garantir une restauration de qualité et durable

- Superviser la planification de la production et de la livraison des repas pour les différents usagers, conformément aux menus et commandes
- Améliorer la variété et la qualité de l'offre alimentaire
- Veiller à la sécurité alimentaire, du stockage jusqu'au service aux usagers
- Superviser la définition et la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes
- Impulser une stratégie de restauration collective responsable et durable (qualité et provenance des approvisionnements, évolution des recettes, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et tri des déchets, menus et recettes sans viande) tout en développant le réseau de producteurs locaux et de productions bios. Recherche permanente de denrées conformes à la loi EGALIM en circuit court dans le respect du Code des marchés publics.

Gestion des ressources et des équipements

- Superviser le pilotage du budget et des ressources humaines mis en œuvre par le responsable administratif :
- Animer et développer les compétences des équipes de restauration
Superviser le recrutement du personnel de restauration selon les processus établis.
Superviser l'accueil, l'intégration, la formation, et l'évaluation des agents de restauration.
- Veiller au climat social dans le respect des valeurs, directives et procédures de la collectivité.
- Garantir les conditions de travail optimales des agents
- Identifier les besoins, anticiper et suivre les renouvellements de matériels dans les domaines opérationnels et techniques.
- Superviser le suivi budgétaire pour une gestion économiquement efficace de la restauration.

En lien avec le service Patrimoine de MACS et avec l'agent de maintenance, garantir le parfait fonctionnement technique de l'équipement et le renouvellement des matériels nécessaires

Profil recherché :

Diplôme de niveau 1 (bac +5), Master ou diplôme d'ingénieur en restauration ou agroalimentaire.

Expérience de 10 ans minimum en restauration collective, particulièrement en liaison froide dans une cuisine de plus de 10 000 repas/jour

Compétences et qualités requises :

Restauration collective / agro-alimentaire.

Hygiène et sécurité alimentaire, méthode HACCP.

Gestion de projet

Bonnes connaissances du fonctionnement des collectivités locales et des contrats de droit public

Bonne maîtrise des outils informatiques

Management, communication, et gestion administrative/financière.

Organisation et ouverture d'esprit.

Planification, répartition de la charge de travail, et allocation des ressources.

Analyse, optimisation, et gestion des ressources.

Communication, gestion de projet, et démarche qualité.

Anticipation, innovation, et sens de la veille.

Goût et sens du travail en équipe

Sens commercial et de la négociation

Moyens mis à disposition

- Matériel informatique / Logiciels bureautiques et techniques (DATAMEAL)
- Véhicule de service

Conditions et contraintes d'exercice des missions :

- Possibilité de travailler le soir, le week-end et les jours fériés
- Astreintes cuisson de nuit
- Permis B obligatoire

Poste à temps complet à pourvoir au 1^{er} septembre 2024, rémunération statutaire et régime indemnitaire, avantage en nature repas pris sur place fournis par la collectivité

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 24 mai 2024 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : contact@cc-macs.org

Renseignement service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes.