



**La Ville d'AURAY (Morbihan) - 14 591 habitants**

**RECRUTE**

**UN RESPONSABLE DE RESTAURATION (H/F)**

**Cadre d'emploi des agents de maîtrise ou technicien**

## **REJOIGNEZ LA VILLE D'AURAY !**

*Ses 300 agents contribuent aux politiques publiques inédites et ambitieuses au service de la population et du territoire.*

*La Ville d'Auray fait de la question alimentaire une priorité. Elle déploie un projet pour favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité au plus grand nombre sur le temps long, en veillant à être un acteur de la résilience du système alimentaire de son territoire.*

*A travers un modèle qui lie la ferme maraîchère communale et les cuisines communales (cuisine de l'EHPA, cuisine de la crèche et cuisine centrale pour les écoles primaires), la collectivité ambitionne de proposer une restauration intégrant le respect de la qualité des produits et la juste rémunération des producteurs, l'élaboration de menus innovants qualitatifs, tout en limitant le gaspillage alimentaire et en permettant l'éveil au goût.*

*En tant qu'agent, vous organisez et contrôlez le travail au sein de la cuisine centrale, en vous assurant du respect des règles d'hygiène en vigueur et de la mise en œuvre des orientations du projet alimentaire en lien avec les différents services de la Ville (éducation au goût, politique d'approvisionnement, formation des agents...).*

*Vous assurez et supervisez la préparation et la livraison des repas, vous êtes garant de la qualité des plats, vous commandez les denrées et coordonnez le personnel travaillant en cuisine.*

### **MISSIONS PRINCIPALES**

Le(la) responsable est chargé(e) de l'organisation et de la gestion des moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux enfants des écoles publiques (environ 700 repas par jour) et du centre de loisirs de la commune tout en respectant les orientations stratégiques de la collectivité en matière d'alimentation durable. Soit, proposer une alimentation de qualité, saine et savoureuse à travers des repas faits-maison, élaborés prioritairement à partir de produits bruts, de saison, issus de l'agriculture biologique et des circuits courts locaux, en donnant une place importante aux repas végétariens faits-maison.

Les missions du poste seront distinctes suivant l'état d'avancement de la construction de la cuisine municipale.

Entre septembre 2024 et juillet 2025 : préparation de l'ouverture de la cuisine et organisation des offices satellites.

A partir d'août 2025 : Production des repas pour les écoles publiques, des pots pour les cérémonies de la collectivité, du catering pour le centre culturel communal.

Phase 1 : Dans le cadre de la préparation de l'ouverture de la cuisine municipale, vous serez chargé(e) de :

- L'élaboration des documents nécessaires à l'ouverture de la cuisine dont le PMS, le dossier de demande d'agrément cuisine centrale, etc.
- L'élaboration des documents et l'acquisition des outils nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine en service : élaboration du Plan Alimentaire dans le respect du GEMRCN et du PNNS, acquisition d'un logiciel de suivi hygiène, etc.
- La constitution de l'équipe, définition des besoins, participation aux recrutements.
- Le recensement des besoins en formation des agents de la cuisine et des offices.
- L'élaboration d'un budget prévisionnel de fonctionnement.

- La participation au suivi de chantier et l'achat des équipements complémentaires, de véhicule de livraison des offices...
- Le diagnostic de l'organisation des offices et des propositions d'aménagement et d'organisation.
- La participation au comité de pilotage et groupe de projet alimentation et à l'organisation des temps d'accueil et d'animation du repas.

Phase 2 : Supervision et production des repas pour les écoles, les fêtes et cérémonies de la collectivité, le catering du centre culturel communal.

50% du poste :

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité communale.
- Élaborer les menus sur la base du plan alimentaire.
- Organiser le besoin de la production de fruits et légumes avec la ferme municipale.
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et des services nécessaires dans le respect des orientations politiques (produits bruts, circuits courts locaux, produits bio, durables) et des marchés publics.
- Organiser la maîtrise des consommations d'énergie, d'eau, du tri et de la réduction des déchets.
- Assurer le management de l'équipe affectée à la cuisine (recrutement, formation, entretien professionnel).
- Organiser et répartir le travail de l'équipe affectée à la cuisine pour permettre la mise en œuvre de la politique alimentaire communale (notamment travail de produits bruts : pluche, découpe, écalage, etc.).
- Assurer le suivi régulier et les déclarations obligatoires dans le cadre de la loi EGalim (alternatives végétales aux protéines animales, gaspillage alimentaire, taux de produits bio et durables, communication aux convives et aux familles, suppression des plastiques alimentaires).

50% de réalisation des repas :

- Interpréter les fiches techniques de production.
- Envisager d'effectuer des cuissons évolutives.
- Réaliser les cuissons, les assaisonnements, les préparations froides et chaudes, les sauces et les desserts.
- Assurer le nettoyage des surfaces et des locaux et la maintenance du matériel.

### **MISSIONS SECONDAIRES**

- Participer à la réalisation des tableaux de bord permettant de suivre l'activité en lien avec l'agent administratif.
- Participer à la gestion financière de l'équipement.
- Participer à la mise en œuvre du projet éducatif, des animations thématiques.

### **COMPÉTENCES ATTENDUES**

#### DIPLÔME REQUIS

- Titre professionnel de cuisinier.
- Spécialité : restauration.

#### EXPÉRIENCE REQUISE

- Au moins 2 ans sur un poste similaire.

#### SAVOIRS/CONNAISSANCES

- Connaissances des modes de production, de conservation, du cadre réglementaire et statutaire (PMS, HACCP...), de la loi EGalim, des modes de cuisson basse température, connaissances sur la transformation de produits bio et locaux, sur la production de repas végétariens équilibrés et faits-maison (association céréales-légumineuses, œufs, fromage, etc.), connaissances en diététique appréciées.

## SAVOIR-FAIRE

- Utiliser les outils informatiques, rédiger des protocoles, des fiches techniques, adapter la production aux orientations du projet alimentaire, proposer, préparer des plats et menus en lien avec le projet alimentaire.

## SAVOIR-ÊTRE

- Rigoureux(se).
- Organisé(e).
- A l'écoute.
- Créatif(ve).
- Sens du travail en équipe.

## HABILITATIONS / CERTIFICATIONS

- HACCP électrique.

## PERMIS

- Permis B.

## LIENS DIRECTS

- Producteurs, fournisseurs locaux.
- Entreprise de maintenance du bâtiment.
- Instances de contrôle (DDPP, etc.).

## CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- Poste à temps complet.
- Travail le matin.
- Poste à pourvoir le 1<sup>er</sup> septembre 2024.

**Adresser lettre de motivation, curriculum vitae (précisant une adresse courriel)  
et copie du(des) diplôme(s)**

**par courrier à :**

**Madame le Maire d'AURAY – DRH – RESPONSABLE CUISINE  
100, place de la République – BP 10610 – 56406 AURAY**

**ou par courriel (PJ sous format pdf) à : [drh@ville-auray.fr](mailto:drh@ville-auray.fr)**

**au plus tard le 7 juin 2024**