

Ville de Caluire et Cuire

Direction des Ressources Humaines

Offre d'emploi

Intitulé du poste : Responsable des restaurants satellites

Cadre d'emplois : Technicien territoriaux

Catégorie : C/ B

Direction ou Service : Direction Générale Adjointe famille solidarité – Service de la Restauration

Rattachement hiérarchique au responsable du service de la restauration municipale

Type de recrutement : - ☒ permanent
 - ☐ CDD

Temps de travail : ☒ complet – ☐ non complet - durée hebdomadaire : 38h00

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} juillet 2025

Contexte

La ville de Caluire et Cuire (43 000 habitants), s'engage en faveur d'une restauration collective de qualité, saine et durable. Une nouvelle cuisine centrale a ouvert ses portes en décembre 2024 et sera alimentée en légumes biologiques fournis par une ferme urbaine en 2026.

La cuisine centrale actuelle assure, en gestion directe, la fabrication de 2 500 repas en liaison froide. Avec l'ouverture de la nouvelle cuisine centrale, le nombre de repas s'élèvera progressivement jusqu'à 4000 repas par jour après l'ouverture d'un lycée à Caluire et la reprise des crèches. Les repas sont destinés, en grande majorité, aux enfants des écoles primaires publiques de la ville. Ils sont aussi servis dans une résidence de personnes âgées, deux crèches, trois centres aérés ainsi qu'à une centaine de personnes âgées à domicile.

Le service de la restauration livre les repas auprès des 18 restaurants satellites (groupes scolaires, résidence autonomie et crèches). Dans nos restaurants satellites, les repas sont proposés aux enfants soit en service traditionnel, soit en self soit en assiette unique . Ponctuellement, la cuisine centrale fournit des prestations de traiteur lors de manifestations festives pour la ville.

Rattaché(e) à la responsable du service restauration municipale, vous travaillerez en étroite collaboration avec la cheffe de projet alimentation et développement durable, la responsable qualité et les coordonnateurs(rices) des écoles (en charge du périscolaire) afin de porter ensemble les projets et procédures à mettre en place dans les restaurants scolaires.

Missions

Vous avez en charge le pilotage technique des restaurants satellites, le management des équipes (30 agents) et l'optimisation des procédés et méthodes de travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et des dispositions de la loi EGALIM.

Vous êtes **force de proposition** quant à l'organisation des satellites, du choix des produits et du matériel. Votre **rigueur** et votre **méthodologie**, autant sur les aspects techniques qu'administratifs de votre poste, vous permettront de mener l'ensemble de vos missions de front dans un esprit innovant et convivial.

Habitué au terrain et manager reconnu, votre autonomie associée à votre **esprit d'initiative**, vous permettront de fédérer votre équipe autour des valeurs de la ville et de vous inscrire dans les projets de développement. Le **sens du service** fait partie de vos valeurs, et la **satisfaction de vos convives**, notamment à travers la **qualité de la prestation**, est au cœur de vos priorités. Votre **aisance relationnelle** et votre sens de l'analyse alliés à une solide capacité d'organisation vous permettront d'être force de proposition et de vous inscrire dans les projets de développement du service.

Activités principales

Management des agents des restaurants satellites

- Vous encadrez environ 30 agents des restaurants satellites et à ce titre vous gérez le planning de travail quotidien
- Vous effectuez les entretiens annuels des agents
- Vous participez aux procédures de recrutement

Missions techniques

- Vous organisez, planifiez, contrôlez le service effectué sur les restaurants satellites
- Vous évaluez la qualité du service dans sa globalité, analysez les besoins et attentes, proposez des axes d'amélioration (conditions de travail, ergonomie, matériel, qualité des repas et du service, organisation et procédures...)
- Vous veillez à l'application et au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et à la prévention des risques professionnels en collaboration avec la responsable qualité
- Vous suivez la maintenance du parc de matériel des restaurants satellites et vous êtes en charge du marché
- Vous assurez le contrôle, la gestion des stocks et les commandes de produits d'entretien pour les restaurants satellites
- Vous gérez la demande de petits travaux des restaurants auprès du CTM et assurer un suivi terrain des projets techniques concernant les restaurants scolaires
- Vous participez à l'élaboration des marchés des produits d'entretiens et mobilier sur la partie restauration

Activités secondaires

- Vous échangez régulièrement avec les responsables du service et de la cuisine centrale sur les problématiques (techniques, liées aux menus...) rencontrées sur les restaurants scolaires
- Vous participez à la mise en place de la démarche « mon restau responsable »
- Vous pouvez être amené à seconder la cheffe de projet alimentation et développement durable dans le suivi des projets sur les restaurants satellites et dans l'animation d'ateliers culinaires et pédagogiques

Profil :

Connaissances et compétences

- Maîtrise de la réglementation relative aux normes d'hygiène et de sécurité en restauration collective
- Connaissance du fonctionnement d'un restaurant satellites et d'un déroulé de service
- Notions de gestions de maintenance préventive et corrective de matériel
- Expérience de la cuisine collective en liaison froide
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales
- Maîtrise indispensable de l'outil informatique et des logiciels de bureautique
- Connaissance des démarches et enjeux qualité
- Capacité à animer des réunions et des ateliers

Aptitudes et qualités

- Capacité d'encadrement et de management d'équipe indispensable

- Capacité d'anticipation et d'adaptation
- Sens des priorités et des responsabilités
- Qualités relationnelles et capacité d'écoute
- Capacités à la négociation et au travail en transversalité
- Méthode, rigueur et capacités organisationnelles

Environnement relationnel

- Liaisons internes : les différents services de la collectivité qui utilisent une prestation restauration, les services techniques, le service achat et l'ensemble de l'équipe de restauration municipale
- Liaisons externes : écoles, Métropole de Lyon, fournisseurs et prestataires

Conditions de travail

- Les repas du déjeuner sont en avantage en nature
- Un régime indemnitaire mensuel et une prime de fin d'année équivalente à la somme du traitement de base indiciaire et de l'indemnité de résidence.
- Une politique d'action sociale volontariste comprenant notamment un comité social culturel propre à la ville et permettant d'avoir accès à de nombreuses prestations qui peuvent constituer un vrai complément de rémunération.
- Une politique d'accompagnement aux parcours professionnels dynamique avec notamment, une école interne de préparation aux concours et examens professionnels.
- Temps de travail de 38h00 hebdomadaires avec 25 jours de congés annuels, 18 jours d'ARTT incluant la journée de solidarité et 2 jours de fractionnement attribués sous conditions

Contraintes et horaires :

- Déplacements quotidiens sur les différents restaurants
- Planification des congés en fonction de l'activité du service sur les vacances scolaires
- Port d'une tenue + EPI sur les restaurants scolaires
- Permis B exigé
- Horaires : 8H00 – 16H30 lundi, mardi, jeudi et vendredi // 8h00 – 12H00 mercredi
- Poste non éligible au télétravail

Informations complémentaires :

Personnes à contacter

- ZOREL Blandine, Responsable du service restauration, tél 04 78 23 19 09

ou

- CAMILLERI Floriane, Cheffe de projet alimentation et développement durable tel 06 65 97 76 59

Dépôt de votre candidature accompagnée d'un curriculum vitae directement en ligne jusqu'au 11 Avril 2025 [POSTULEZ ICI](#)

A noter : inutile de postuler après la date limite de dépôt des candidatures