Ville de Niort
CS 58755
79027 NIORT CEDEX
Direction des Ressources Humaines

UN(E) RESPONSABLE DE RESTAURANT (CUISINE AUTONOME)

Référence : V_26_C_51

DIRECTION DE L'ÉDUCATION SERVICE RESTAURATION

Presentation :

La Ville de Niort recherche un(e) responsable de restaurant engagé(e) et dynamique pour piloter l'un de ses restaurants scolaires. Véritable chef d'orchestre, vous serez au coeur d'un projet alliant qualité alimentaire, gestion d'équipe et respect des normes d'hygiène et de sécurité. Rejoindre Niort, c'est contribuer à une restauration durable, locale et respectueuse des enjeux environnementaux.

Si vous souhaitez devenir un acteur clé de la restauration collective au service du bien-manger et du bien-être des enfants, alors ce poste est fait pour vous !

Missions :

A ce titre et sous l'autorité de la Chargée de mission Contrôle Qualité et Hygiène et coordinatrice des restaurants scolaires, vous assurerez les missions suivantes :

1) ENCADREMENT D'ÉQUIPE :

- Répartir les différentes tâches de l'équipe ;
- Réaliser les entretiens professionnels ;
- Contrôler l'application des règles de santé et de sécurité au travail (port des Équipements Protection Individuelle, organiser des points Santé Sécurité au Travail, alerter en cas de dysfonctionnement, mettre en place des moyens de prévention) ;
- Interlocuteur privilégié de la Direction : propositions d'adaptation des moyens et évolution de l'organisation.

2) GESTION DES REPAS :

- Produire les repas conformément aux menus établis selon les normes nutritionnelles (GEMRCN), en fonction du nombre de convives présents, dans les délais et le respect des «règles de l'art» ;
- Contrôler les livraisons ;
- Effectuer les commandes d'économat, de produits d'entretien et de matériel en collaboration avec les entrepôts et le service restauration ;
- Mettre en place et suivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : actualisation, application et contrôle des procédures d'hygiène ;
- Utiliser les outils informatiques : transmission des informations, suivi du PMS, saisie des effectifs, commandes de produits.

3) DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS - ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES DANS LE RESPECT DE LA CHARTE DU TEMPS MERIDIEN :

- Veiller au bon déroulement du service des repas ;
- Adapter la mise en place selon l'organisation du site (self ou service à table) ;
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène ;
- Adopter une attitude éducative auprès des enfants ;
- Appliquer les consignes en matière de projet d'accueil individualisé (PAI).

4) MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES TENUES DE TRAVAIL :

- Entretenir le linge, les locaux et le matériel (vaisselle, salle à manger, cuisine, sanitaires, pièces annexes) ;
- Suivre et contrôler les procédures du plan de nettoyage et de désinfection ;
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et des réseaux ;
- Alerter les services compétents en cas de dysfonctionnement ;
- Contribuer à la définition des besoins en équipements et adaptation des locaux.

5) PARTICIPATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Adapter les quantités d'aliments préparés à l'effectif présent (et non prévisionnel) et à la consommation réelle ;
- Mettre en place les actions de lutte contre le gaspillage déterminées par le Service : petite faim/grande faim,

contrôle de l'eau et du pain, sensibilisation des enfants, …
- Réaliser les pesées quotidiennes des déchets évitables ;
- Faire du don alimentaire selon les préconisations du Service.

6) PARTICIPATION AUX GROUPES DE TRAVAIL ET RÉUNIONS MIS EN PLACE PAR LA DIRECTION

CONTRAINTES DU POSTE :

- Durée du temps de travail variable en fonction des sites (annualisation du temps de travail ou 38 heures hebdomadaires).
- Possibilité de participer à des temps forts en dehors des horaires habituels (sur la base du volontariat).
- Port de charges > à 15 kg et < à 30 kg.
- Poste exposé au bruit < 90 db.
- Travail debout.

Profil :

- CAP cuisine ou diplôme équivalent de niveau 3 et expérience significative en restauration collective.
- Maîtrise des techniques culinaires.
- Aptitude au management.
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP, plan de maîtrise sanitaire) en restauration collective
- Pratique de l'informatique (bureautique)
- Rigueur et sens de l'organisation.
- Autonomie et initiative.
- Qualités relationnelles (contact avec les enfants).
- Permis B en cours de validité.

Conditions statutaires :

Poste ouvert aux titulaires de la fonction publique et, à défaut, aux contractuels.

Le poste est à pourvoir sur le cadre d'emploi des agents de maitrise territoriaux par voie statutaire (mutation, détachement ou intégration directe) ou, à défaut de titulaire répondant au profil recherché, par voie contractuelle.

Pour les contractuels, il sera proposé un contrat à durée déterminée de 3 ans maximum, renouvelable conformément à l'article L. 332-8 du CGFP.

Remuneration :

Conditions statutaires - Régime indemnitaire - Prime de vacances - Prestations sociales.

Renseignements :

Auprès de Madame Cécile BRANGIER, Responsable du service restauration (Tél.: 05-49-78-73-10), Monsieur Pascal BOUSSION, Coordonnateur ressources (Tél.: 05-49-78-74-93) ou Madame Corinne GUERINEAU, Cheffe de secteur restaurants scolaires (Tél.: 05-49-78-78-86).

Merci d'adresser votre candidature (CV, lettre de motivation, 2 dernières évaluations professionnelles et copie du diplôme et/ou attestation de réussite au concours et/ou arrêté de la dernière situation administrative, les 2 ou 3 derniers bulletins de salaire) avant le **06/11/2026** sous la référence : **V_26_C_51** à l'attention de M. Le Maire - Direction des Ressources Humaines
Pour les candidats reconnus comme travailleurs en situation de handicap, une copie de l'attestation RQTH.
Par mail : drh-candidature@agglo-niort.fr
Par voie postale : M. Le Maire
Direction des Ressources Humaines
Place Martin Bastard
CS 58755
79027 Niort Cedex