



LA VILLE DE CONCARNEAU

(Sud Finistère, 20 000 habitants)

Recrute par voie statutaire (ou à défaut contractuelle)

1 COORDINATEUR RESTAURATION (F/H)

**Poste à temps complet à pourvoir au 1^{er} août 2024.
Poste de catégorie C (agent de maîtrise) à B (technicien, rédacteur)**

Labellisée Ville d'Art et d'Histoire depuis 2002, Concarneau est la troisième ville du Finistère. Cité médiévale fortifiée, port de pêche et station balnéaire, elle offre un cadre de vie préservé entre terre et mer, et bénéficie d'une forte dynamique culturelle et sportive ainsi que des espaces naturels d'exception.

Au sein de la direction Education-Jeunesse, le Coordinateur Restauration encadre l'équipe de l'UPC (unité de Production Culinaire) Cuisine centrale municipale, gère et optimise les moyens mis à disposition afin de garantir la qualité de la production de repas dans le respect des exigences de sécurité alimentaire. Il pilote les projets en lien avec la Restauration et anime les réseaux de son secteur.

Missions principales :

1. Management de l'équipe de la Cuisine centrale :

- Encadre et accompagne les agents de l'UPC (administratif, production, entretien, livraison) dans leur évolution professionnelle,
- Optimise la composition de l'équipe de l'UPC en fonction de la charge de travail évolutive et saisonnière,
- Organise le fonctionnement général de l'UPC,
- Met en œuvre des techniques de résolution de problèmes en utilisant les outils et techniques de participation,
- Optimise les procédures administratives et méthodes de production en développant l'usage des outils informatiques de gestion financière et culinaire,

2. Gestion de l'UPC (Cuisine centrale) :

- Prépare le budget annexe de l'UPC, assure son suivi et son exécution (contrôle de gestion),
- Assure le suivi de l'ensemble des tâches administratives de l'UPC,
- Elabore les plans de maintenance et de renouvellement des matériels, moyens techniques de l'UPC et du bâtiment, en lien avec la préparation budgétaire,
- Assure la maintenance et le suivi du matériel roulant spécifique à l'UPC,
- Supervise les modalités d'approvisionnement et les relations avec les fournisseurs en amont de l'attribution des marchés ou de l'adhésion aux groupements d'achats, prépare les consultations et les marchés,
- Prépare les rapports et délibérations pour le Conseil municipal pour ce qui concerne ses dossiers,
- Assure le respect des normes, recommandations et obligations légales de son secteur : HACCP, PMS, PNNS, Loi Egalim, ...

3. Pilote de projets transversaux :

- Élabore, pilote et évalue les actions et plans portés par l'UPC (lutte contre le gaspillage alimentaire, alternative au plastique, obligation réglementaires issues de la Loi Egalim, transition alimentaire, repas à base de protéines végétales, développement de l'approvisionnement local, les circuits courts et autres, ...),
- Mobilise les ressources internes en lien avec les autres coordinateurs de la DEJ, afin de réaliser les actions impliquant enfants, professionnels et autres intervenants,

4. Animation de réseaux et de partenariats :

- Participe aux réseaux professionnels du secteur ou propose leur création afin d'aborder les sujets d'actualité sous un angle partenarial et/ou participatif,
- Organise et supervise des actions éducatives alimentaires, sur l'éducation au goût, l'équilibre alimentaire, la découverte, ... en lien avec les autres coordinateurs,
- Permet l'implication des usagers dans les démarches d'amélioration de la qualité portées par la Ville, l'approvisionnement local, la gestion des déchets,
- Porte les relations avec les acteurs locaux, les partenaires, les fournisseurs, les clients, les intervenants techniques (internes et externes) dans tous les domaines d'action de la restauration municipale,

Missions secondaires :

- Assure la veille technique, juridique de son domaine,
- Apporte son soutien et son expertise aux restaurants satellites en lien avec la coordinatrice technique de la DEJ,

Profil et compétences requises :

- Formation supérieure en commerce, management, exigée
- Expérience sur un poste de management dans une structure de production culinaire exigée
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène
- Etre organiser, polyvalent, réactif et rigoureux,
- Capacité d'adaptation et esprit d'initiative,
- Sens relationnel,

Caractéristiques du poste :

- Adaptation des horaires en fonction des impératifs de service.
- Rémunération : traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Avantages : CNAS, Amicale du personnel, participation financière employeur au contrat collectif prévoyance et à la complémentaire santé

Date limite de candidature le 11 juillet 2024

Adresser CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative à :
Monsieur Le Maire de Concarneau - Place de l'hôtel de ville - BP 238 - 29182 CONCARNEAU cedex

Candidature en ligne : <https://mesdemarches.cca.bzh/>

Renseignements complémentaires : Direction des ressources humaines - rh.competences@cca.bzh

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.