

Grand Quevilly recrute

Un responsable de site de restauration «offices » (H/F)

Cat. C – Cadre d'emplois des adjoints techniques
territoriaux



LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au cœur de l'agglomération rouennaise. Réputée pour son cadre de vie agréable et verdoyant, la Ville est depuis longtemps investie dans la **qualité de vie** de ses habitants et le **développement durable**, avec des actions innovantes dans des domaines tels que la solidarité, l'éducation, la biodiversité, ou encore la culture. Pour poursuivre la mise en oeuvre de ce programme ambitieux, une démarche globale de modernisation de l'administration municipale est engagée pour d'avantage d'agilité, de cohérence, de transversalité et de sens pour les 700 femmes et hommes qui collaborent au service public communal.

LA DIRECTION

La direction de la Restauration Municipale et de l'Entretien assure la production et la distribution de près de 2 000 repas par jour (écoles, crèches, espaces seniors, restauration municipale) et l'entretien de 60 000m² de locaux municipaux. En respectant les lois Egalim et Egalim 2, elle est labellisée « mon restau responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Au sein du pôle « Ville Educative et Dynamique », la Direction assure un service de qualité au bénéfice des agents et des usagers.

Vos missions

Sous l'autorité de la responsable de la gestion de la qualité des prestations et de la maîtrise sanitaire vous assurez les missions suivantes :

Restauration

- Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires à l'UCP
- Contrôler et organiser les activités du site
- Mettre en place les réfectoires
- Mettre en place le self
- Veiller au maintien de la température des préparations culinaires
- Mettre en ravier et/ou assiettes des préparations froides et cuisson des frites
- Assurer la traçabilité, réception et distribution des plats, armoires froides de stockages
- Intégrer des objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du site

Entretien

- Nettoyage et désinfection des locaux et sanitaires attenants
- Mettre en place un planning d'entretien
- Effectuer l'entretien de la vaisselle
- Nettoyer les armoires froides, les maintiens en température, les chariots, échelles, etc.



PROFIL RECHERCHÉ

Savoirs

- Connaître les points importants du plan maîtrise sanitaire
- Avoir l'aptitude au management

Savoir-faire

- Connaître les techniques de cuisine, et les principes de nettoyage et désinfection
- Connaître et appliquer les règles élémentaires d'hygiène alimentaire
- Utiliser l'outil informatique

Savoir-être

- Savoir adapter son attitude et son comportement en fonction des divers interlocuteurs
- Savoir prendre des initiatives
- Qualités relationnelles

Savoir manager

- Savoir encadrer et animer une équipe
- Savoir transmettre l'information et former le personnel de cuisine et d'entretien

Diplômes et formation

- CAP Production et service en restauration
- Une expérience significative en restauration est exigée

Poste à pourvoir le

15/01/2026

Date limite de candidature le

26/12/2025

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Horaires de travail : Poste à temps complet

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi : 7h15-16h45

Mercredi : 7h12 -12h15

Sur les périodes de vacances scolaires, les horaires sont évolutifs

Localité du poste : LE GRAND-QUEVILLY

Recrutement par voie statutaire sur le cadre

d'emplois des adjoints techniques ou à défaut par voie contractuelle

• Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE+CIA) + Prime de fin d'année

AVANTAGES

Adhésion au CNAS • Possibilité d'adhérer à l'Amicale du personnel • Parking et stationnement gratuit • Desserte métro et ligne de bus rapide • Restaurant collectif et salle de restauration équipée à disposition • Accès à la formation professionnelle • Participation à la protection sociale complémentaire prévoyance • Compte épargne temps

Procédure :

Un entretien sera prévu pour les candidats sélectionnés



Ville engagée dans une démarche d'amélioration de la QVCT



Ville labellisée « Mon Resto Responsable » pour son restaurant collectif ouvert aux agents municipaux pour une cuisine saine et respectueuse de l'environnement

Ville attentive à la protection de l'environnement et au déploiement des mobilités douces : Plan de déplacements mobilité administration (PDM-A) et forfait mobilités durables



Pour candidater

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@grandquevilly.fr

Suivez l'actualité de Grand Quevilly sur **Facebook, Instagram, LinkedIn**

