

Grand Quevilly recrute

Un.e Responsable administratif de l'unité de production

Cadre d'emplois des Adjointes techniques /
Agent de Maîtrise / Technicien



LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au coeur 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 davantage 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 2000 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 adhère à « Mon Restau Responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Elle est pourvue d'un budget de fonctionnement de 1M€ et de 126k€ en investissement pour 2024. Au sein du pôle « Ville Educative et Dynamique », la Direction assure un service de qualité au bénéfice des agents et des usagers.

Vos missions

- Participer à des groupes de travail autour de la maîtrise sanitaire, démarche qualité, gaspillage alimentaire, nouveau matériel de restauration de l'unité de production.
- Participer à l'élaboration des menus.
- Définir en lien avec le Chef de production et le Magasinier les besoins pour l'élaboration des préparations des repas.
- Mettre en place un planning de gestion des agents et d'organisation du site
- Vérifier la mise en oeuvre des organisations.
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et les procédures du plan de maîtrise sanitaire avec son binôme
- Gérer la traçabilité
- Engager et maintenir un suivi de la démarche qualité, de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Contrôler le respect des règles de sécurité
- Evaluer les agents en lien avec son binôme
- Engager un processus de formation continue pour les agents.
- Accueillir les agents remplaçants
- Assurer le management d'une équipe de plusieurs agents, avec la Chef de l'unité de production
- Participer aux prestations évènementielles de la Ville



PROFIL RECHERCHÉ

Savoirs

- Connaître le statut de la fonction publique et la législation du travail
- Connaissance du domaine et de la réglementation

Savoir-faire

- Savoir cuisiner et/ou gérer un service de distribution
- Savoir organiser et contrôler une équipe dans une unité de production, connaissances Egalim.
- Savoir contrôler l'application du PMS
- Savoir utiliser l'outil informatique
- Maîtriser la réglementation et son application

Savoir-être

- Savoir adapter son attitude et son comportement en fonction des divers interlocuteurs
- Faire preuve de rigueur et de souplesse dans ses relations professionnelles

Savoir Manager

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

DIPLOMES-FORMATION

- BP Restauration / Bac pro du domaine
- CAP du domaine
- 3 ans dans un poste similaire

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Poste à temps complet • Recrutement par voie statutaire sur le cadre d'emplois des adjoints techniques/Agent de Maîtrise ou Technicien ou à défaut par voie contractuelle • Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE+CIA) + Prime de fin d'année • Annualisation 1607 h / An et

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



Poste à pourvoir

Le 2 janvier 2025



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**

