# Profil de poste : Responsable de restauration collective et du service entretien des locaux (F/H)

**Poste à temps complet annualisé**
**Poste rattaché au pôle Famille**
**Cadre d'emplois : Techniciens territoriaux**
**Catégorie : B**

## CONTEXTE

La commune de Grand-Champ recherche un responsable de restauration collective capable de piloter le service, d'accompagner les équipes et d'assurer une gestion administrative autonome.

Sous l'autorité du directeur du Pôle Famille, le responsable de restauration collective assure le pilotage global du service tant sur les plans humain, organisationnel, administratif que technique.

### *Missions principales :*

- **Encadrement et accompagnement des équipes restauration et entretien**
  - Encadrer, animer et accompagner les équipes
  - Organiser le travail, gérer les plannings et anticiper les besoins en personnel
  - Développer les compétences et veiller aux conditions de travail
  - Veiller à la qualité des prestations et au respect des règles d'hygiènes et de sécurité

- **Gestion et pilotage de restauration**
  - Superviser la production, la livraison et la distribution des repas
  - Garantir la qualité des prestations, l'équilibre alimentaire et le respect des normes sanitaires
  - Piloter les approvisionnements, les achats et le suivi des fournisseurs
  - Développer une démarche de restauration durable et de lutte contre le gaspillage

- **Gestion administrative et budgétaire**
  - Assurer le suivi administratif et financier du service
  - Élaborer des outils de suivi, analyser les résultats et rendre compte à la direction
  - Proposer des améliorations et accompagner l'évolution de service.

- **Coordination et projets**
  - Coordonner les projets d'accueil individualisé en restauration avec les différents partenaires
  - Participer au projet éducatif du temps de repas et aux actions de sensibilisation
  - Organiser les prestations de restauration lors des festivités et cérémonies

### *Formation et expérience*

- Formation en restauration ou hôtellerie-restauration, de niveau Bac à Bac +3
- Expérience confirmée en restauration collective et en encadrement d'équipe
- Expérience en collectivité serait appréciée

### Savoir-faire :

→ Maitriser la réglementation en restauration collective et des normes HACCP
→ Connaissance en nutrition, techniques culinaires et gestion des allergènes
→ Compétences en management, gestion budgétaire et pilotage d'activité
→ Maitriser des outils bureautiques et des logiciels métier (Concerto, Aidomenu)

### Savoir-être :

→ Autonomie, rigueur et sens de l'organisation
→ Capacité à fédérer, décider et prendre des initiatives
→ Qualités relationnelles et aptitudes à gérer les situations difficiles
→ Réactivité, discrétion et sens du service public

**Rémunération :** Rémunération statutaire + RIFSEEP + Participation à la mutuelle et à la prévoyance si adhésion aux contrats groupes

***Date limite des candidatures :*** 04 décembre 2026
***Prise de poste*** : 1er janvier 2027
Entretien prévisionnel entre le 14 et le 18 décembre 2026

**Adresser lettre de motivation et curriculum vitae à :**
Madame le Maire
Commune de Grand-Champ
Place de la mairie
56 390 Grand-Champ

**ou par courriel à :**
grh.mairie@grandchamp.fr