



Responsable de Restauration Collective - Écoles (H/F)

Cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux

Marseille, ville d'arts et d'histoire, 1er Port de France, labellisée French Tech s'engage dans une nouvelle dynamique de développement social, économique, environnemental, d'offre culturelle et s'inscrit dans la révolution numérique au service de la mutation urbaine ainsi que dans une démarche de proximité pour promouvoir le bien vivre ensemble.

Au sein du service de la Vie Scolaire d'un établissement, dont la mission dépend fonctionnellement de la Direction Générale Adjointe ville des Petites Marseillaises et des Petits Marseillais, sous la responsabilité de l'Agent de Maîtrise, vous êtes en charge de la planification et la gestion des repas, de l'organisation quotidienne du restaurant, de l'animation de l'équipe de travail (équipe de restauration, des agents d'entretien et des ATSEM), d'assurer et coordonner l'ensemble des missions qui relèvent des compétences du Service de la Vie Scolaire au sein de l'établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

Vos missions

Votre rôle consistera à :

- Assurer au quotidien la répartition des tâches en collaboration avec l'agent de maîtrise et proposer le planning des autorisations exceptionnelles d'absence ;
- Contrôler l'exécution du travail des agents, mener les entretiens professionnels du personnel affecté sur le groupe scolaire, transmettre une appréciation sur la manière de servir des agents ;
- Diffuser et transmettre aux agents tous les documents à caractère administratif ;
- Être l'interlocuteur auprès du responsable de l'établissement scolaire, des familles et des services de la Ville (Techniques, Animation), de la société de restauration et des entreprises diverses ;
- Être le responsable du bon fonctionnement de la restauration scolaire, assurer l'application des procédures en vigueur (HACCP. PAL ...) et veiller à la sécurité des enfants.

Modalités de travail:

- Cycle saisonnier soit sur 5 jours soit sur 4,5 (un mercredi sur 2) :
- Hors vacances scolaires : 42h du lundi au vendredi (6h le mercredi et 9h les autres jours) ou 1 mercredi sur 2.
- Vacances scolaires : 37h30 du lundi au vendredi répartis en jours de grand nettoyage ou de maintenance en fonction du choix de cycle afin d'atteindre les 1 607 h.

Rejoignez-nous !

Modalités de recrutement :

- Titulaire de la Fonction Publique : détachement ou mutation
- Lauréat(e) du concours Adjoint Technique Responsable Restauration Collective : nomination
- Non fonctionnaire : CDD de 6 mois à 1 an renouvelable

Manager reconnu, rigoureux(euse) et organisé(e), vous connaissez le domaine de la Restauration, de préférence de la cuisine collective. Vous possédez un fort esprit de service et disposez du sens de l'écoute et du goût du contact.

Vos avantages

- Comité d'Action Sociale
- Protection Sociale Complémentaire
- Carte libre circulation sur tout le réseau RTM
- Titres restaurant

Votre lieu de travail

Lieu à définir en fonction du besoin.

- Le poste est à pourvoir immédiatement.
- Référence de l'offre : 00005409

Postulez directement en ligne sur <http://emplois.marseille.fr/>