



Responsable administrative de la cuisine centrale (f/h)

Cat. C

*Filière administrative, poste permanent
Cadre d'emplois des adjoints administratif*

Par voie de mutation, détachement ou à défaut contractuelle

Située à 12 km de Paris, dans le département du Val de Marne, la Ville de Fresnes (29 000 habitants) a à cœur de maintenir et développer un service public de qualité en direction de la population. Ayant pour ambition de mener ses projets de transformation en y associant ses citoyens, Fresnes est à un tournant de sa transition écologique. Pour réaliser ces projets, les élus et l'équipe de direction générale s'inscrivent dans une modernisation de fonctionnement tournée vers l'amélioration continue.

Rattaché(e) à la directrice de l'éducation, vous gérez l'encadrement du personnel de la cuisine centrale et du restaurant communal. A ce titre, vos missions principales sont :

Missions

- Gestion administrative et encadrement du personnel de la cuisine centrale et du restaurant communal (états de présence, CA, suivi des visites médicales, gestion et organisation des équipes, ...):
 - Evaluations annuelles des agents de la cuisine centrale et du restaurant communal.
- Gestion administrative et logistique :
 - Gestion des contrats de maintenance des matériels, de la fourniture des produits d'entretien et EPI de la cuisine centrale avec les fournisseurs.
 - Suivi budgétaire (bons de commandes, devis) et participation à l'élaboration du budget prévisionnel.
 - Suivi des demandes de travaux et de l'entretien du bâtiment.
 - Collaboration avec le prestataire de restauration collective, contrôle de la prestation et validation de la facturation.
 - Prévision des effectifs de repas et suivi journalier des 13 écoles, des 6 accueils de loisirs (repas et goûters), du restaurant communal et rectification à réaliser (rajout/retrait de repas).
 - Participation aux commissions des menus scolaires, accueils de loisirs, restaurant communal.
 - Relationnel avec les directeurs périscolaires et les responsables des offices dans les écoles, avec le restaurant communal, le CCAS pour le Foyer des anciens et le portage à domicile.
- Application de la Charte de grammage, respect de la méthode HACCP et des réglementations sanitaires.



Profil

- Respect des consignes de travail, les mesures d'hygiène et de sécurité
- Appliquer les procédures et les normes H.A.C.C.P.
- Travail en autonomie et prises d'initiative pour améliorer le fonctionnement
- Capacité managériale dans l'accompagnement du personnel de la cuisine centrale
- Disponibilité et écoute
- Bonne maîtrise du comportement face aux agents sous sa responsabilité
- Participation aux formations et formation au respect des règles sur l'hygiène alimentaire
- Connaissance de l'outil informatique et des logiciels métiers Ciril Finances et RH
- Travail du lundi au vendredi de 6h à 13h30

Parce que nous rejoindre/rejoindre la Ville de FRESNES c'est faire le choix de :

L'humain au cœur de nos préoccupations :

- Un climat social positif/de bonne facture et des conditions de travail favorables reconnu en 2024 à l'issue du Baromètre QVCT mené par le cabinet externe ACCA
- Des événements de cohésion et d'information réguliers (Brunch RH, séminaires annuels, journée dédiée au personnel, etc.)
- Reconnaissance de votre investissement et de votre loyauté à travers des récompenses telles que la Médaille d'Or et la Médaille d'Argent pour les années de service

Avantages financiers :

- Prime de fin d'année 1200€, versée à 50% en juin et 50% en novembre, après 6 mois d'ancienneté.
- Reconnaissance de la performance et de l'investissement professionnel par le versement du CIA (Complément Indemnitaire Annuel) variable en fonction de l'entretien professionnel
- Restauration collective sur place avec tarification adaptées aux revenus
- Participation employeur à la mutuelle et à la prévoyance
- Remboursement à hauteur de 75% du pass Navigo
- Forfait Mobilité Durable (FMD) de 100 à 300 euros annuels

Le Développement professionnel et personnel :

- De nombreuses opportunités d'évolution et de parcours professionnels au sein de la collectivité, avec des dispositifs de formation interne reconnus (Pépinière), un accompagnement aux projets de mobilité et une offre interne de prépa concours toutes filières et catégories confondues
- Des possibilités élargies de formation, y compris diplômantes/certifiantes

L'Equilibre vie professionnelle-vie privée :

- Durée hebdomadaire de travail (37h30) générant 15 jours de RTT
- Action sociale par le CNAS propose des actions et services visant le bien-être des agents, incluant des chèques cadeaux, des séjours de vacances, des aides sociales au logement, des forfaits sportifs, participation aux Ticket CESU (ménage, garde d'enfant, jardinier...) et bien plus encore



L'Accessibilité :

Situé à seulement 15 km de Paris sur la petite couronne, notre emplacement est desservi par plusieurs lignes de transport en commun (6 lignes de bus dont le TVM, au croisement entre la A6 et A86), facilitant ainsi vos déplacements.