

Responsable de la restauration collective

Employeur

Nichée au cœur du massif des Maures, Pierrefeu-du-Var est une commune provençale dynamique de plus de 6 000 habitants, située dans le département du Var. Elle bénéficie d'un cadre de vie entre mer et collines, à proximité de Toulon et Hyères. Pierrefeu fait partie du bassin de vie des Maures, reconnu pour son patrimoine naturel, ses traditions viticoles et son attractivité résidentielle. Elle est intégrée à la Communauté de Communes Méditerranée Porte des Maures (CCMPM), qui regroupe plusieurs communes engagées dans le développement durable, la valorisation du territoire et la promotion d'une alimentation responsable. À ce titre, la CCMPM porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ambitieux, visant à relocaliser l'agriculture, soutenir les circuits courts, améliorer la qualité des repas en restauration collective et sensibiliser les habitants à une alimentation saine et durable. Ce plan s'inscrit pleinement dans les politiques publiques locales et offre un cadre structurant pour les professionnels de la restauration municipale.

La ville dispose d'équipements publics de qualité dans les domaines de l'éducation (9 classes maternelle, 15 classes en élémentaires, cantine municipale, accueil périscolaire, accueils de loisirs), de la petite enfance (crèche municipale, crèche associative, assistantes maternelles), du sport et des loisirs (gymnases, stade, courts de tennis, parcours santé, salle de cinéma) et de la vie associative (salles polyvalentes, 60 associations).

Descriptif du poste

Sous l'autorité du Directeur Éducation Enfance Jeunesse Sport et Vie Associative (DEEJS), le responsable de la restauration est en charge de la gestion de l'unité centrale de production alimentaire. Il assure la qualité des repas servis aux enfants et personnels, tout en pilotant les aspects techniques, humains et budgétaires de la cuisine municipale. La restauration est organisée en régie municipale, avec une équipe dédiée de 4 agents (3 cuisiniers et 1 agent de restauration) qui assure la production et la distribution des repas pour les écoles maternelles et élémentaires, les accueils de loisirs, la crèche municipale et le personnel. Cela représente une moyenne de 550 repas par jour en période scolaire et environ 150 repas hors temps scolaire, dans le cadre des activités périscolaires et extrascolaires.

Missions / conditions d'exercice

→ Mission 1 : Participation à la démarche qualité

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production et de la distribution
- Appliquer et faire appliquer toutes les procédures du PMS
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Mettre en œuvre une démarche qualité structurée, intégrant des outils de suivi, des audits internes et des temps de sensibilisation
- Valoriser les bonnes pratiques, identifier les axes d'amélioration et impulser une culture collective de la qualité
- Assurer une veille réglementaire et technique pour garantir la conformité et l'évolution des procédures

→ Mission 2 : Gestion budgétaire et financière

- Superviser et participer aux activités du logiciel métier spécifique
- Assurer une gestion optimisée des ressources, dans un contexte de hausse des prix alimentaires et de contraintes budgétaires
- Instruire et suivre des dossiers de demande de subvention

- Contribuer à une stratégie d'achat responsable, en lien avec les objectifs du Projet Alimentaire Territorial et les engagements de la collectivité

→ Mission 3 : Management de proximité

- Organiser et planifier les activités de l'équipe
- Prioriser ou hiérarchiser les interventions, contrôler leur réalisation
- Coordonner l'équipe et transmettre des consignes
- Conduire les entretiens professionnels annuels
- Assurer un plan de formation de l'équipe

→ Mission 4 : Gestion et pilotage de la production

- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires
- Participer à l'élaboration des menus en proposant des événements culinaires
- Participer à la sélection des produits alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Superviser le contrôle des approvisionnements et la gestion des stocks
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Organiser les opérations d'éco-responsabilités

→ Mission 5 : Participation à la commande publique et relations fournisseurs

- Participer à l'élaboration des cahiers des charges pour les marchés publics alimentaires
- Assurer le suivi contractuel des marchés alimentaires et veiller à la conformité des prestations

→ Mission 6 : Organisation et contrôle des opérations de maintenance

- Définir les besoins et planifier l'acquisition, la maintenance, le renouvellement des équipements
- Élaborer les contrats de maintenance et commander les opérations

Profil recherché

Le candidat, disposant titulaire d'un Bac Pro cuisine et d'une expérience confirmée en restauration collective en régie, devra être engagé dans un mode de management qualitatif, particulièrement dans le domaine de l'hygiène alimentaire, en faisant preuve d'un esprit méthodique, rigoureux et fédérateur. Il saura instaurer une culture de la qualité au sein de l'équipe, veiller au respect des normes sanitaires, et impulser une dynamique collective autour des bonnes pratiques et de l'amélioration continue.

Il est attendu une proactivité dans l'application et l'évolution du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), intégrant des actions pédagogiques, des innovations culinaires et des engagements écoresponsables.

Le candidat devra également faire preuve d'une forte implication dans la gestion financière du service, en tenant compte des contraintes budgétaires liées à la hausse des prix alimentaires et en veillant au respect des obligations réglementaires, notamment celles issues des lois EGalim (qualité des produits, part de bio et de local, lutte contre le gaspillage). Il saura optimiser les ressources, suivre les coûts de revient et contribuer à une restauration durable et accessible.

La maîtrise et l'utilisation d'outils innovants (logiciels de gestion, tablettes, applications métiers) seront appréciées pour optimiser le suivi des productions, des stocks et des procédures qualité.

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Agent de maîtrise territorial

Grade : Agent de maîtrise ou Agent de maîtrise principal

Diplôme requis : Bac Pro cuisinier

Temps de travail : 37h hebdomadaire

Lieu : Restaurant municipal