

COORDONNATEUR DE LA RESTAURATION SCOLAIRE H/F



MISSION

Le coordonnateur s'assure de la bonne application de la politique départementale de restauration du département sur les 66 collèges. Il est garant du respect des dispositions légales et réglementaires des restaurations scolaires.

Il intervient en appui aux chefs de cuisine et seconds de cuisine sur l'organisation, le management, la gestion des stocks, l'animation des équipes et sur les aspects administratifs et législatifs.

Dans le cadre de la mise en place de la nouvelle politique de restauration, il propose des animations et actions pour dynamiser le réseau des chefs/seconds de cuisine, avec un objectif de partage d'expériences et de montée en compétences.

Il participe aux différents projets transversaux et sait être force de propositions auprès de l'équipe projet du service. Il relaie les informations utiles à sa direction et à l'ensemble du service.

Enfin, il reste à l'écoute des directions fonctionnelles des collèges concernant la restauration scolaire et répond de manière pro-active à leurs demandes.

ACTIVITÉS DU POSTE

Assurer l'accompagnement et la formation des équipes de restauration scolaire

- › Assurer une présence sur le terrain pour accompagner et former les équipes de restauration scolaire
- › Planifier des visites sur site en hiérarchisant les priorités
- › Accueillir les nouveaux arrivants et faciliter leur prise de poste
- › Favoriser la participation des agents départementaux aux formations métiers
- › Assurer l'application de la méthode HACCP, de l'exécution des autos contrôles
- › Garantir le respect de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité, de droit du travail
- › Détecter les non conformités sur site
- › Etre le relais de l'information entre la direction et les services de restauration scolaire
- › Accompagner les équipes sur l'organisation de la planification du travail et optimiser les effectifs au regard des missions

Coordonner la restauration scolaire des 66 collèges du Département :

- › Animer la politique départementale de restauration et mettre en œuvre le plan d'action
- › Etre force de propositions auprès de sa direction afin de faire monter en qualité la restauration scolaire
- › Impulser une stratégie d'acquisition du matériel de restauration scolaire
- › Faire des propositions concernant le plan de formation des équipes de restauration
- › Suivi des inspections sanitaires
- › Participer aux entretiens de recrutement des chefs de cuisine et seconds de cuisine

En l'absence du collègue coordonnateur, assurer un suivi des demandes des collèges :

- › Répondre de manière pro-active aux demandes des collèges pour les demandes de travaux, besoins en matériels
- › Veiller aux remplacements des absences du personnel de restauration ou aux renforts ponctuels

En l'absence du collègue coordonnateur, animer l'équipe de cuisinier itinérant

- › Assurer un suivi des prestations des cuisiniers itinérants (suivi de leur remplacement, débriefing de leurs comptes rendus de visite)
- › Mettre en place des réunions régulières pour coordonner leurs actions et pour aborder des thèmes spécifiques pour les faire monter en compétence

Rendre compte à sa direction

- › Assurer un reporting régulier auprès de la Direction et l'alerter sur les urgences du terrain
- › Etablir un compte-rendu sur chaque visite sur site et mettre en place un plan d'actions personnalisé qui sera régulièrement suivi afin de faire monter les équipes en compétence

Assurer une veille juridique :

- › Rédiger des notes et rapports divers dans son domaine de compétence
- › Alerter sa direction quand nécessaire sur les évolutions juridiques

PROFIL RECHERCHÉ

Savoir :

- Diplôme en restauration exigée
- Expérience significative pouvant justifier le cadre d'emploi et le poste
- Expérience de chef de cuisine indispensable
- Connaissance du domaine de l'éducation et du statut des personnels EPLE

Savoir-faire :

- Anticiper, organiser et planifier
- Suivre des tableaux de bord, s'exprimer par oral et par écrit
- Proposer des actions préventives et correctives

Savoir être :

Aisance relationnelle dans les échanges avec les équipes mais aussi avec la hiérarchie, les différents services

Permis B obligatoire

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Fonction nécessitant de nombreux déplacements dans les collèges de l'Oise

Disponibilité et adaptabilité aux situations

INTÉRESSÉ(E) ET MOTIVÉ(E) PAR CE POSTE ?

Merci d'adresser votre lettre accompagnée d'un CV détaillé sous la référence **2007-218**, à :

Madame La Présidente du conseil départemental de l'Oise

Direction des Ressources Humaines - SMR

1 rue Cambry - CS 80941 - 60024 Beauvais Cedex

Plus d'infos sur :

contactdrh@oise.fr