

Date de mise à jour : 15/10/2024
 Poste occupé par : David Hurtado
 Mobilité Redéploiement Création
 Poste RH : 5748

Personne à contacter : Emma GOFFIN
 Fonction : Correspondante Ressources Humaines
 Tél : 01 56 72 87 82
 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Responsable du secteur « Restauration du personnel » F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Catégorie A - Filières administrative - attaché territorial et filière technique - Ingénieur
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements / Direction de la Logistique / Service Restauration / Secteur restauration du personnel
Lieu de travail	Créteil
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du responsable du service Restauration

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La Direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 165 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

MISSIONS DU POSTE

Sous l'autorité hiérarchique directe du responsable du service Restauration et de la responsable adjointe, le responsable du secteur Restauration du personnel participe au fonctionnement du service et à la mise en œuvre de son plan d'actions.

Il est responsable de la surveillance de la conduite des projets des différents processus (Locaux, Installations Techniques, Production, Distribution, Logistique, Approvisionnements, RH, Sanitaires et Développement durable) et est le garant, pour son secteur d'intervention, des plans d'actions, objectifs et réglementations à appliquer en restauration collective.

Il est responsable d'un secteur de 56 agents répartis sur 4 exploitations.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Encadrer et animer les équipes de restauration

- Accompagner, coordonner et animer les équipes réparties sur 4 exploitations
- Assurer la coordination et le suivi RH des exploitations de son ressort (absence, remplacement, formation, évaluation, ...) en lien avec l'assistante de service
- Encadrer les chefs de cuisine dans tous les aspects et assurer les entretiens annuels d'évaluation du travail
- Assurer le contrôle de l'activité au quotidien
- Gérer les ressources humaines du secteur : besoin de recrutement, formations, GPEC

➤ Mobiliser et optimiser les moyens d'actions

- Proposer et définir les besoins de son secteur
- Concevoir et proposer une politique d'optimisation du fonctionnement des restaurants
- Apporter une aide à la décision et faire des propositions d'amélioration
- Participer à la programmation et au suivi des travaux concernant les restaurants du service
- Participer, coordonner ou mettre en œuvre des événements ponctuels
- Piloter les activités du secteur par la mise à jour d'outils de suivi et d'analyse
- Organiser la diffusion de l'information auprès des équipes

➤ Organiser et suivre les opérations des exploitations

- Assurer, superviser et valider la gestion prévisionnelle des exploitations ainsi que les opérations techniques
- S'assurer de la bonne tenue documentaire, des indicateurs d'activité, gestion et qualité
- Coordonner la politique qualité du service auprès des exploitations
- Suivre les non conformités rencontrées et les traiter sur la maîtrise sanitaire
- Contrôler la mise en œuvre des mesures correctives et préventives
- Définir le programme d'animation des restaurants du service en lien avec les chefs de cuisines

➤ Divers

- Rédiger des notes, courriers, compte-rendu et PV de réunions
- Veiller à la cohérence des plannings afin d'assurer la continuité du secteur pour garantir une continuité de service
- Veiller au respect des procédures et de l'organisation
- Participer, si besoin est, à la gestion de crise et à la continuité d'activité
- Utiliser la fonctionnalité du progiciel Fusion
- Assurer l'intérim en cas d'absence du responsable de secteur Restauration des jeunes publics

PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

Connaissances	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire - Connaissance du « Plan de Maîtrise Sanitaire » - Connaissance des méthodologies de pilotage projets et de gestion - Connaissance des techniques de communication et de négociation - Connaissances techniques des équipements en restauration - Maîtriser les ratios de productivité en restauration collective - Maîtriser la gestion prévisionnelle des coûts et des effectifs - Connaissance des méthodologies de projet et de gestion - Maîtriser les techniques d'analyse, de synthèse et restitution de l'information - Connaître les règles d'expression écrite et orale - Connaître les droits et obligations de l'agent public - Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des logiciels usuels : Outlook, Word, Excel
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance du fonctionnement et des procédures administratives du service -Maîtrise de l'ensemble des activités du service et des missions de chaque secteur - Connaissance de l'environnement territorial -Connaissance du progiciel Fusion
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à l'encadrement et animation d'équipe -Aptitude à prendre des initiatives et des décisions -Savoir transmettre et partager des informations -Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation -Capacité d'adaptation aux situations d'urgence -Capacité à analyser et synthétiser les problématiques - évaluation et impacts -Capacité à rendre compte de son activité -Savoir animer des entretiens individuels et collectifs - écoute, empathie -Savoir utiliser et créer des tableaux de bords et indicateurs - Capacité d'organisation, de méthode -Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe -Faire preuve d'une bonne présentation, d'un accueil et d'une communication adaptée avec les usagers -Capacités rédactionnelles confirmées -Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p>

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : l'ensemble des agents du service Restauration, les usagers, la direction de la Logistique, la direction des Ressources humaines, la direction des Bâtiments</p> <p>Externes : les fournisseurs, prestataires</p>
Conditions particulières d'exercice	
Moyens mis à la disposition de l'agent	Véhicule en pool.

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : Bac + 3 à Bac +5, diplôme d'ingénieur ou titulaire de la fonction publique au grade d'ingénieur
Expérience	Expérience en matière de management, gestion de centres d'exploitation de type restauration collective
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations	
	oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : OUI /N°10 -

Si oui, préciser à quel titre : Encadrement d'un service administratif comportant au moins vingt agents, à l'exception des fonctions exercées au titre de l'article 53 de la loi du 26 janvier 1984 modifié -

Nombre de points : 25 points

- **L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des attachés territoriaux** : Groupe 2 - Encadrement intermédiaire de 3 agents ou plus
Sous-groupe 2.5 - AX

- **L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des Ingénieurs territoriaux** : Groupe 1 - Encadrement intermédiaire de 3 agents ou plus - AN-03-2021

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
<p>le 29/11/2024</p> <p>Le Chef du Service Restauration</p> <p>Olivier LA ROCHE</p>	<p>La Directrice adjointe de la Logistique</p> <p>Nelly BERTHON</p>	<p>30 OCT. 2024</p> <p>Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements</p> <p>Nicolas Fritz</p>

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
<p>Favorable</p>	<p>21.10.2024 Respons...</p>	<p>Arnaud ANURE</p>

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution