VAL de MARNE
Le département

Date de mise à jour : 30/10/2024
Poste occupé précédemment par : Isabelle CHORDA
☒ ***Mobilité*** ☐ ***Redéploiement*** ☐ ***Création***
Code poste :7261

Personne à contacter : Célia Barbottin
Fonction : chef-fe des Villages vacances
Tél : 04-50-47-68-01
Courriel : celia.barbottin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Responsable de restauration
Cadre d'emplois/catégorie	Technicien - Catégorie B
Pôle/Direction/Service	PPEERP (Pôle Petite Enfance, Education et Relations à la Population) – DJSVVA (Direction de la Jeunesse, des Sports, Des villages vacances et de la Vie Associative) – Service des villages vacances - Village Vacances Guébriant
Lieu de travail	Village Vacances Guébriant - 2030 rte de Plaine Joux - 74190 PASSY
Positionnement du poste dans l'organigramme	Responsable de secteur Sous l'autorité du chef-fe de service des villages de vacances

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET/OU DU SERVICE

L'activité de la direction s'articule autour de quatre missions principales :

- Le soutien à la jeunesse, afin d'offrir à celle-ci un égal accès aux droits et favoriser leur engagement citoyen,
- L'accès à toutes les formes de pratiques sportives pour tous, par le soutien et le développement du sport,
- Le droit aux vacances, grâce à la gestion en direct de deux établissements de vacances familiales, Guébriant et Jean Franco, dans les Alpes,
- Les aides à la mobilité destinées à favoriser les déplacements des Val-de-Marnais sur le territoire francilien.

Les Villages de vacances du département du Val de Marne, classé trois étoiles, ont pour objectif de garantir et de promouvoir le droit à des vacances de qualité pour tous.

Ses missions sont les suivantes :

- Accueillir les familles et groupes Val-de-Marnais, les enfants dans des clubs ouverts pendant les vacances scolaires,
- Faire découvrir la montagne, les randonnées tous niveaux, le ski, l'escalade, la via-ferrate, le canyoning...
- Proposer des animations sportives et ludiques en journée, des soirées-spectacles après diner.

MISSION DU POSTE

Sous l'autorité de la direction du Village Vacances, le responsable de restauration coordonne et supervise toutes les équipes du secteur restauration, il organise le bon fonctionnement du secteur, il est garant de la prestation dans les limites de la prime votée et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire obligatoires en vigueur (HACCP).

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

Hôtellerie – restauration

1) Management et animation des équipes
En lien étroit avec le chef de service et le chef de cuisine, il conçoit, organise, et met en place l'activité restauration du Village vacances.
Il définit et gère les moyens matériels, financiers, organise le travail de l'équipe et anime les réunions de son secteur.
Il prend des initiatives et propose des outils adaptés pour améliorer le travail des équipes au quotidien et suivre l'activité.
Il conçoit en lien avec le chef de cuisine des menus et des animations en restauration.
Il participe aux entretiens d'embauche pour la composition des équipes.
Il encadre et anime une équipe de 28 agents environ et évalue leurs besoins en formation.
Il veille au respect des normes de sécurité des personnes et des biens au sein des restaurants.

2) Hygiène et sécurité et production
Il veille à l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité ainsi que la réglementation en rapport avec la distribution et la consommation de produits alimentaires et boissons.
Il assure le contrôle de la production culinaire et de la distribution des aliments et des boissons.

3) Gestion budgétaire
Il participe à l'élaboration, au suivi et au contrôle du budget et coûts de fonctionnement de son secteur.
Il prépare le budget et la programmation prévisionnelle des besoins en restauration dans le Village vacances.
Il élabore en lien avec sa hiérarchie et le chef de cuisine : les cahiers des charges des marchés de denrées et de fournitures.
Il est le garant de la qualité des prestations en restauration au sein du Village vacances.

4) Gestion administrative et partenariat
Il assure la promotion et met en œuvre la politique du Conseil Départemental en matière de vacances auprès des usagers, du personnel et des partenaires.
Il comprendre les enjeux de son activité au sein du village Vacance et est force de proposition.
Il communique et rend compte de son activité à sa hiérarchie.

5) Accueil du public :
Il veille à la qualité de l'accueil et du service réserver aux convives du restaurant.
Il développe une relation de confiance avec les usagers, les fournisseurs et les différents partenaires.

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

Connaissances	Indispensables à la prise de poste : - Maitrise de la restauration (cuisine ; service, économat, contrôle de la production culinaire et de la distribution...), des attentes et des besoins des différents publics accueillis (familles, collégiens) ; - Connaissances : - en gestion budgétaire (budgets, prime alimentaire) ; - en comptabilité et les techniques d'achats et de commercialisation ; - des règles de bases de la diététique et de l'équilibre alimentaire ; - des règles d'hygiène, de sécurité et savoir contrôler leur mise en œuvre ; - connaître les techniques de recrutement ; - des notions de développement durable dans la restauration - des applications bureautiques de base (Word, Excel...).
	A acquérir au cours de l'activité - Maîtrise du logiciel de commande FUSION, gestion de caisse du bar KWISATZ et du logiciel Esterel manager ; - Bonne approche et compréhension du milieu montagnard ; - Connaissance de la réglementation d'un bâtiment classé ERP ; - Connaissance de la réglementation relative à la Jeunesse et Sports, accueil des publics mineurs, adultes (agréments, sécurité, formation, etc....) ; - Maîtrise des nouveautés du secteur en termes de commercialisation d'équipement, d'agencement et de fonctionnement.

Savoir-faire	Indispensables à la prise de poste - Respect des normes d'hygiène en restauration collective (HACCP) ; - Aptitudes managériales (gestion des conflits, résolution des problèmes) - Capacité à rendre compte de l'activité, mesurer l'évolution tant qualitative que quantitative et être force de proposition ; - Sens du travail en équipe et du service public ; - Bonne gestion des outils multimédias, informatiques et bureautiques ; - Bonne organisation dans le travail, rigueur, dynamisme, autonomie et polyvalence ; - Aptitude à la prise de décision, réactivité et capacité d'analyse ; - Bonne capacité relationnelle et rédactionnelle.
	A acquérir au cours de l'activité - Savoir chiffrer les coûts et gérer les stocks (inventaire avant et après exploitation, commande auprès des fournisseurs, vérification des commandes et livraisons...) ; - Anticiper et s'adapter ; - Savoir recueillir l'avis des usagers pour améliorer la qualité du service rendu ; - Savoir gérer les réservations de groupes de l'espace restaurant ; - Savoir monter des animations autour de la restauration ; - Maîtriser le logiciel de restauration (type Salamandre).

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail - Internes - Externes	En lien direct avec la Direction, En lien avec les autres secteurs (Hébergement, Animation, Maintenance, Administration), les séjournant et les services du Conseil Départemental, Relations avec les fournisseurs, les partenaires extérieurs, services vétérinaires et laboratoire d'analyse.
Conditions particulières d'exercice	Polyvalence en hôtellerie, fonction d'aide dans les autres secteurs, par nécessités de service et selon les besoins divers du village, Travail les week-ends et les jours fériés, Travail de nuit occasionnel
Moyens mis à la disposition de l'agent - Logement	Véhicule de service en pool. Permis B valide Possibilité de logement contre participation financière oui ☒ non ☐ Pour nécessité absolue de service ☐ Pour utilité de service ☒

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : BAC PRO cuisine avec expérience de management ou BTS dans le domaine de la restauration. Souhaité : BTS hôtellerie restauration.
Expérience	Exigée : 2 ans d'expérience en cuisine en management d'équipe en restauration avec une expérience significative au sein d'une structure hôtelière. Souhaitée : 2 ans d'expérience en Village Vacances ou en hôtel club appréciée.
Certifications, habilitations à jour	
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations oui ☒ Hygiène alimentaire, HACCP, SSI et/ou ERP, habilitation électrique.	

INDEMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : **OUI** (15 points)

Si oui, préciser à quel titre : Encadrement de proximité d'une équipe a vocation technique d'au moins 5 agents

- Filière technique : IFSE (indemnité de fonctions, de sujétions, d'expertise et d'engagement professionnel)

Cadre d'emplois des Techniciens territoriaux : Groupe 1 - Encadrement intermédiaires de 3 agents ou plus

- Technicien territorial : BAB-2021
- Technicien territorial principal de 2ème classe : BZ-2021
- Technicien territorial principal de 1ère classe : BY-2021

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
Mme Frédérique PRIBIL Chef du service Villages Vacances	Pour le Président du Conseil Départemental et par délégation Le Directeur Adjoint Jeunesse, Sports, Villages Vacances et de la Vie associative Marc-Olivier Albertini	Le Directeur général adjoint Chargé du Pôle petite enfance, éducation et relations à la population Camille KUPISZ

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
Favorable	07.11.2025	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable adjoint du service recrutement et intégration Arnaud ANDRE

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