



VILLEPREUX est une ville en pleine expansion :

12 500 hbts en 2020, 14 000 hbts à l'horizon 2025.

Membre de la Communauté d'agglomération de Saint Quentin en Yvelines,

Idéalement située dans la Plaine de Versailles, à 20 kilomètres de Paris,

Villepreux possède un cadre de vie exceptionnel.

LA VILLE DE VILLEPREUX RECRUTE

1 RESPONSABLE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE (H/F)

La cuisine centrale de Villepreux a ouvert ses portes en 2021, où y sont préparés quotidiennement 1300 repas. Dotée d'équipements très fonctionnels, cette installation permet de préparer dans les meilleures conditions les repas pour l'ensemble des écoles de la ville, les multi-accueils, la résidence de personnes âgées, le portage de repas à domicile, ainsi que pour les prestations événementielles de la ville.

Engagé dans le « bio » et la diversité alimentaire, Villepreux propose de plus en plus de plats entièrement fait « maison ». La Ville renforce sa démarche éco-responsable au cœur des priorités de la politique municipale : produits de saison issus de circuits courts, réduction du gaspillage alimentaire, repas végétariens...

Sous l'autorité du Directeur Enfance et Éducation, vous contribuerez à la définition des orientations stratégiques en matière de restauration collective et veillerez à leur mise en œuvre. Vous serez responsable de la coordination et de la gestion des activités du service de restauration, en assurant l'encadrement et l'animation de l'équipe. Vous veillerez également à la qualité de la production culinaire, en supervisant la préparation des repas conformément aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Vos missions principales :

- **Production**

- Organiser les activités de production en tenant compte des contraintes du service et des règles d'hygiène et sécurité (HACCP)
- Préparer et participer à la commission de restauration
- Coordonner la distribution et le service des repas : assurer l'interface avec les autres intervenants du service (ATSEM, animateurs...) et évaluer la satisfaction des convives,
- Coordonner et participer à la production des prestations événementielles de restauration
- Assurer une gestion des stocks et des commandes
- Suivre et contrôler l'exécution du budget
- Assurer les relations avec les différents fournisseurs
- Veiller à la bonne marche des équipements et des infrastructures de la restauration, suivi de l'inventaire

- **Management**

- Organiser le travail journalier de l'équipe,
- Mobiliser son équipe autour d'un projet de service
- Favoriser le développement des compétences des agents,
- Accueillir et accompagner les nouveaux agents (stagiaires, etc),

- **Gestion de projet**

- Participer aux projets de la ville incluant la restauration collective dont le projet éducatif

Profil recherché :

- Titulaire d'un diplôme de restauration et d'une solide expérience en direction de restauration collective,
- Aptitude à l'encadrement
- Expérience en conduite de projet
- Connaissance des normes HACCP,
- Dynamisme et motivation,
- Connaissance de l'outil informatique
- Permis de conduire obligatoire.

Description du recrutement :

Type de contrat : recrutement par voie de mutation ou CDD renouvelable

Rémunération Statutaire + prime annuelle + heures supplémentaires rémunérées ou récupérés + Participation à la mutuelle + Forfait Mobilité Durable + Plurélya

Renseignements : Madame Emmanuelle SAMSON, DRH

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Monsieur le Maire de Villepreux (lettre de motivation et CV) à recrutement@villepreux.fr