



# **Référent technique et administratif du service cantine**

## **CDD 80 à 100%**

### **À pourvoir fin août 2022**

Au sein d'une commune gessienne de 2200 habitants, avec une équipe à taille humaine, nous vous proposons de vous investir dans une mission de référent technique et administratif du service cantine.

#### **PROFIL MISSIONS PRINCIPALES :**

Sous l'autorité fonctionnelle du responsable du service enfance, du restaurant scolaire et des affaires scolaires et en lien avec le référent pédagogique et animations cantine du centre de loisirs, le référent technique et administratif du service cantine aura pour fonctions :

#### **Gérer les inscriptions :**

-Gérer les inscriptions, les présences, les absences, les annulations

#### **Gérer l'approvisionnement et les stocks :**

- Prévoir et commander les repas et les goûters auprès du fournisseur de la commune en fonction des présences et des inscriptions,
- Gérer les stocks,
- Réceptionner les denrées et vérifier leur conformité à la commande,
- Etre garant du stockage puis du déconditionnement,
- Assurer l'inventaire,
- Prévoir des solutions en cas d'imprévu.

#### **Encadrer l'équipe cantine:**

- Préparer et répartir l'activité des agents en lien avec le référent pédagogie et animation,
- Expliquer les consignes et veiller à leur application,
- Participer à l'évaluation des agents,
- Participer aux réunions et aux temps de travail inter-services ou avec les élus.

#### **Participer au service:**

- Préparer la salle de cantine,
- Réchauffer les aliments,
- Servir les repas aux enfants et aux adultes (sous forme de self),
- Faire la vaisselle,
- Nettoyer les espaces communs avant le service cantine,
- Nettoyer et remettre en état après le service.

### **COMPÉTENCES REQUISES :**

Savoir faire:

- Respect des consignes,
- Respect des horaires,
- Être strict sur le port des équipements de protection demandés,
- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire...)
- Savoir gérer des stocks,
- Connaître les règles de stockage des produits dangereux,
- Sensibilité à la lutte contre le gaspillage

Savoir être :

- qualités relationnelles et managériales,
- qualités organisationnelles,
- réactivité
- sens du service public
- autonomie

### **FORMATION OU EXPÉRIENCE :**

- Expérience dans la restauration collective
- Notions d'hygiène et de sécurité

- Grade : C

Les candidatures, adressées à Madame le Maire, doivent être envoyées par mail à : [mairie@echenevex.fr](mailto:mairie@echenevex.fr) ou par courrier à l'adresse suivante : Mairie 267 rue François Estier 01170 ECHENEVEX