

AVIS DE VACANCE DE POSTE

Responsable Restauration

Responsable des achats et des productions culinaires (H/F)

N°2025-11

- **Direction** : Direction Générale Adjointe Ville Apprenante et Bienveillante
- **Catégorie statutaire** : A ou B
- **Responsabilité** : Niveau 2

Située en Seine-et-Marne à 30 km au sud de Paris, Lieusaint compte 13 800 habitants et fait partie de l'Agglomération Grand Paris Sud. Avec ses 5 groupes scolaires, ses 2 collèges, sa gare SNCF (RER D), son centre culturel, ses salles de spectacle et d'exposition, ses nombreux commerces et services, Lieusaint est une commune attractive, comptant avec le Carré Sénart et ses dynamiques culturelles, étudiantes, sociales, de santé, d'emplois. Ecologique, éducative et bienveillante, la ville a obtenu différents labels pour ses actions mises en place.

➤ **Missions** :

- Mettre en œuvre les orientations stratégiques de la ville en matière de restauration collective,
- Décliner la politique de développement durable de la ville en matière de restauration collective,
- Piloter l'achat des denrées alimentaires, la production, la livraison et la distribution dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle,
- Piloter les menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la saisonnalité des produits,
- Manager les équipes cuisine,
- Anticiper les enjeux et besoins en termes d'organisation du travail, de formation des équipes de cuisine.

➤ **Activités** :

- Encadrer et superviser le travail des équipes de restauration,
- Réaliser les menus,
- Organiser et suivre les commissions « menus »,
- Négocier et suivre les achats de denrées alimentaires,
- Elaborer les marchés publics liés aux différents besoins du service Restauration,
- Suivre l'activité de stockage, de production et consommation des denrées,
- Apporter une assistance technique aux personnels sur le terrain, et participer à leurs formations,
- Gérer le budget du service,
- Organiser et suivre les projets de la direction et des écoles en lien avec l'alimentation,
- Proposer des actions permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

➤ **Profil et qualités requis** :

➤ Compétences requises

- Maîtriser les démarches liées à l'achat de denrées,
- Maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité, des produits et matériels de nettoyage et notamment des protocoles HACCP,
- Maîtriser les techniques de management opérationnel d'équipe et techniques d'animation et de régulation,
- Connaissances de l'exécution d'un marché, de finances publiques et d'exécution d'un budget,
- Maîtrise de la rédaction,
- Maîtriser les outils bureautiques et multimédia.

➤ Qualités requises

Avoir / savoir :

- Sens aigu des relations humaines, écoute,
- Organisation,
- Sens du travail en équipe,
- Rigueur,
- Rendre compte, alerter.

Spécificités et contraintes particulières :

- Présence sur le terrain à différents moments (élaboration, service etc...),
- Organisation et présence sur des événements de la ville (soirées, week-ends).

➤ **Rémunération :**

- Statutaire + IFSE,
- 13^{ème} mois en deux fois,
- Heures supplémentaires payées.

➤ **Avantage :**

- CNAS.

**Les lettres de candidatures et CV sont à adresser
à l'attention de Monsieur Le Maire, Direction des Ressources Humaines
50 rue de Paris, 77127 Lieusaint ou par mail contact@ville-lieusaint.fr**