



*Bordée par les forêts domaniales de Meudon et de Fausses Reposes,  
Chaville est une commune de 21 000 habitants, dans les Hauts-de-Seine, située à 13 kms de Paris et 5 kms de Versailles,  
Facilement accessible en transport en commun :  
à proximité de 2 gares SNCF (Montparnasse, La Défense...) et du RER C (Saint-Michel, Austerlitz...).*  
*Nos labels : « Ville où il fait bon vivre », « Troisième ville la plus accueillante des Hauts-de-Seine pour les familles »*

## RECRUTE

### Un chef de service restauration communale (H/F)

*Titulaire ou contractuel – Cadre d'emploi : B+ ou A*

Après plusieurs années en délégation de service public, vous aurez comme première mission la préfiguration du service géré en régie directe par la ville de Chaville. Vous organiserez et gèrerez ensuite les moyens concourant au fonctionnement continu du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (1 500 repas/jour livrés en liaison chaude de la cuisine communale aux offices). Vous devrez assurer la mise en œuvre des orientations de la ville en faveur d'une restauration collective durable (qualité et origine des approvisionnements, qualité organoleptique des repas, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et tri des déchets, sobriété énergétique, développement de l'éducation au goût et à l'alimentation durable auprès des enfants et des familles).

#### **Missions du poste pour la préfiguration du service de restauration :**

- Elaboration du marché de denrées alimentaires (sourcing, allotissement, rédaction, négociation) ;
- Elaboration des autres marchés publics et contrats ;
- Rédaction des documents réglementaires (PMS, procédures) ;
- Organisation du temps de travail de l'équipe de restauration ;
- Gestion du recrutement et de la formation de l'équipe de restauration ;
- Conception des budgets prévisionnels de fonctionnement et d'investissement ;
- Suivi de l'avancement des travaux de la cuisine communale en lien avec le chef d'opération ;
- Gestion de l'adaptation des offices (réorganisation, évolution du matériel).

#### **Missions principales du poste une fois le service de restauration opérationnel :**

- Elaboration des plans alimentaires et menus en concertation avec le diététicien et le chef cuisinier ;
- Gestions des achats de denrées alimentaires ;
- Gestion des autres marchés ;
- Supervision de la production, de la livraison et du service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Supervision de l'entretien des locaux (cuisine communale et offices)
- Gestion des ressources humaines ;
- Gestion des équipements et du matériel ;
- Gestion administrative et financière ;
- Animation de la commission menus.

#### **Compétences et qualités requises**

- Diplômé d'une formation en hôtellerie/restauration avec une expérience significative sur un poste à responsabilité en restauration collective ;
- Bonne connaissance de la réglementation en restauration collective en liaison chaude ;
- Autonomie, sens de l'organisation et des responsabilités ;
- Qualités managériales avérées ;
- Rigueur administrative et budgétaire ;
- Bonne capacité de gestion des imprévus ;
- Bonne connaissance des enjeux de l'alimentation durable ;
- Maîtrise des logiciels métier (Ciril, logiciel de gestion) ;
- Permis B obligatoire ;
- Habilitation électrique recommandée.

#### **Conditions de recrutement**

- Temps de travail de 39h hebdomadaires
- 25 CA et 23 RTT
- Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + 13<sup>ème</sup> mois + participation mutuelle
- La collectivité offre à ses agents une politique active de formation, la possibilité d'adhérer à l'Amicale du Personnel ainsi que des actions favorisant le bien-être au travail et des coûts de repas modérés avec les restaurateurs de la Ville.

Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> mars 2024 - Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à : [recrutement@ville-chaville.fr](mailto:recrutement@ville-chaville.fr) ou à l'attention de Monsieur le Maire- Hôtel de Ville - 1456, avenue Roger Salengro - 92370 CHAVILLE