



La Ville de Monts recherche  
Un responsable du service Restauration Scolaire (H/F)  
à temps complet  
Catégorie B ou C+  
( technicien ou agent de maîtrise principal)

par voie de mutation, détachement, nomination stagiaire suite à concours ou à défaut par voie contractuelle selon article L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique

Placé sous l'autorité hiérarchique du Coordinateur du Service Scolarité, le responsable de restauration scolaire H/F assurera l'organisation et le management du service de production de la restauration scolaire. Il aura la charge de diriger, animer et coordonner le service production de la restauration scolaire en collaboration avec le chef cuisinier de Convivio et d'assurer la production des repas de l'ensemble de la restauration scolaire et de l'ALSH (Accueil de Loisirs Sans Hébergement).

**Activités principales :**

**PERIODE SCOLAIRE :**

• **Encadrement du service de production**

- Etablir et suivre les emplois du temps annualisés,
- Participer à l'élaboration et au suivi des plannings des agents qui assurent des missions d'entretien ou d'animation, en lien avec le responsable du service maintenance et entretien des bâtiments et le responsable du service scolarité
- Assurer le suivi des congés, absences et des repas et les transmettre au service ressources humaines
- Accompagner son équipe dans la prise de fonctions,
- Contrôler la qualité du travail rendu,
- S'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer quotidiennement les remplacements des agents absents : procéder aux réajustements avec le vivier existant, identifier les besoins en remplacement en lien avec les ressources humaines
- Rédiger les rapports sur la manière de servir des agents contractuels
- Procéder aux évaluations professionnelles de son équipe
- Recenser les besoins matériels de l'équipe (sabots, blouses ...)
- Recenser les besoins en formation de l'équipe et participer à l'élaboration du plan de formation pour son service, en lien avec la RH et le responsable de Convivio
- Gérer les conflits
- Elaborer et suivre le budget prévisionnel
- Etablir et suivre les marchés publics

• **Production et valorisation de préparations culinaires en lien avec le chef cuisinier de Convivio**

- Evaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Application des règles d'hygiène et de sécurité au travail

**PERIODE DE VACANCES SCOLAIRES :**

- Contrôle technique, maintenance et réparation des équipements et matériels (contacter le service technique via la GMAO)
- Application des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Assurer les repas pour les enfants de l'ALSH (Accueil de Loisirs Sans Hébergement)

**Spécificités du poste :**

Planning annualisé / pose de congés en dehors des périodes scolaires

Gestes et postures contraignants

Travail dans le bruit (temps de pause méridienne)

**Profil du candidat**

**Savoirs :**

- Connaître le cadre réglementaire du fonctionnement des Collectivités Territoriales
- Maîtriser les techniques culinaires
- Maîtriser les techniques de management et de pilotage d'équipes
- Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire de sécurité et d'équilibre alimentaire
- Maîtrise de l'outil informatique
- Savoir organiser et superviser la préparation des repas
- Elaborer le budget prévisionnel du service
- Contrôler la qualité de production
- Savoir repérer et gérer les conflits

### Savoir-être

- Sens aigu des relations humaines
- Sens des responsabilités et esprit d'initiative
- Etre disponible et réactif
- Etre rigoureux et organisé
- Sens de la discrétion
- Être patient et diplomate
- Sens de l'accueil, réactivité et adaptabilité

Poste à pourvoir : dès que possible

Type d'emploi : emploi permanent

Temps de travail : Temps complet

Envoyer CV et lettre de motivation, accompagnés des 3 derniers compte-rendu d'entretiens professionnels, avant le 31 janvier 2026 à l'attention de

Monsieur le Maire

Mairie de Monts,

Service Ressources Humaines,

2 rue Maurice Ravel,

37260 MONTS

ou par mail [drh@monts.fr](mailto:drh@monts.fr)

Pour tout complément d'informations, vous pouvez joindre la responsable du service RH au 02 47 34 11 81.

