

UN GESTIONNAIRE DU RESTAURANT MUNICIPAL (H/F)

Poste à temps non complet : 28 h 57 heures/semaine annualisées
Grades des cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux et des agents de maîtrise territoriaux

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 2° du Code général de la fonction publique

Activités principales :

Sous la responsabilité de Monsieur le Maire, vous serez chargé(e) plus particulièrement d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration scolaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- **Organiser et préparer les repas du restaurant scolaire de la commune de PUYOO et des écoles à proximité, ainsi que les plateaux repas du service de portage de repas à destination des personnes âgées des communes de BELLOCQ, LAHONTAN et RAMOUS.**
 - élaborer des menus équilibrés et adaptés aux différents publics ;
 - gérer les commandes de denrées alimentaires à l'aide du logiciel E-Quilibre ;
 - réceptionner, contrôler (quantité, température, traçabilité) et ranger les livraisons ;
 - assurer le suivi des stocks et des dates limites de consommation ;
 - préparer et répartir les repas destinés au restaurant scolaire, aux écoles et au portage de repas ;
 - organiser l'expédition des repas vers les différents sites de distribution ;
 - assurer le suivi quotidien du nombre de repas servis.
- **Garantir la qualité et la sécurité alimentaire**
 - appliquer et veiller au respect des procédures HACCP ;
 - assurer le suivi des températures et des contrôles prévus dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire ;
 - veiller à la bonne conservation et à la salubrité des denrées et des locaux ;
 - participer aux prélèvements et au suivi des contrôles microbiologiques ;
 - analyser les résultats des contrôles et mettre en œuvre les actions nécessaires.
- **Assurer l'entretien et le bon fonctionnement de la cuisine**
 - participer au nettoyage et à la désinfection des locaux, surfaces, matériels et équipements ;
 - assurer l'entretien des réfrigérateurs, chambres froides, fours, réserves et équipements de cuisine ;
 - trier et évacuer les déchets ;
 - surveiller le bon fonctionnement des matériels et signaler les éventuels dysfonctionnements.
- **Gérer les produits d'entretien**
 - centraliser les besoins des différents services ;
 - préparer et passer les commandes ;
 - contrôler les livraisons et assurer la répartition et le rangement des produits.

CANDIDATEZ ICI



Profil attendu :

Savoirs :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et de la méthode HACCP ;
- Connaissance des règles de conservation, de stockage et de traçabilité des denrées alimentaires ;
- Connaissance des techniques de préparation et de production des repas en restauration collective ;
- Une connaissance du fonctionnement d'une collectivité territoriale et du logiciel E-Quilibre serait appréciée.

Savoir-faire :

- Préparer et réaliser des repas en restauration collective, notamment en restauration scolaire ;
- Organiser les différentes étapes de la production et de la distribution des repas ;
- Gérer les commandes, les stocks et la réception des marchandises ;
- Appliquer les procédures HACCP et assurer les contrôles nécessaires ;
- Anticiper les besoins, organiser son activité et gérer les priorités.

Savoir-être :

- Sens du service public et attention portée à la qualité du service rendu,
- Organisation et rigueur,
- Sens des responsabilités,
- Autonomie,
- Polyvalence et adaptabilité.

Expérience souhaitée :

- Une expérience en restauration collective, et notamment en restauration scolaire, serait appréciée

Conditions d'exercices :

- Travail en milieu scolaire,
- Travail en équipe et en relation avec les différents interlocuteurs intervenant dans la préparation et la distribution des repas ;
- Station debout prolongée, manipulation et port de charges, manipulation de matériels et d'objets tranchants ;
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité, notamment dans le cadre de la méthode HACCP ;
- Temps de travail annualisé ;
- Horaires :
 - o Période scolaire : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h à 16h30,
 - o Vacances scolaires : 3 semaines travaillées pendant les congés d'été, 1 semaine travaillée pendant les congés de Pâques.
- Rémunération statutaire, RIFSEEP, et participation prévoyance et santé.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 16 octobre 2026

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} DECEMBRE 2026

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

