



**VOUS CONNAISSEZ FORCEMENT INGRÉ !**  
**Ville de 9 993 habitants, Située dans la Métropole d'Orléans**  
**NOUS SOUHAITONS VOUS ACCUEILLIR AU SEIN DE NOS SERVICES en tant que**

**Responsable du service de la restauration municipale (H/F)**  
**Cadre d'emplois des rédacteurs, techniciens ou attachés territoriaux**

**VOUS ETES :**



Un Manager confirmé, un gestionnaire rigoureux et méthodique et vous êtes motivé par les enjeux de transition écologique. Vous avez par ailleurs un sens du relationnel et du service public.

**LA PROPOSITION SUIVANTE EST FAITE POUR VOUS :**

Située dans la Métropole d'Orléans, Ingré, Ville dynamique de 9 993 habitants, connaît un développement soutenu du fait de l'attractivité de son territoire : qualité des infrastructures, équipements scolaires, culturels, sportifs et associatifs, dynamisme économique. Dans ce cadre, nos 220 collaborateurs contribuent à faire vivre une ville engagée dans la transition écologique, les relations sociales et humaines de qualité, un cadre de vie attractif et une gestion publique saine.

La ville d'Ingré est équipée d'une cuisine centrale qui prépare environ 900 repas par jour distribués sur les 2 groupes scolaires (2 selfs et restaurants), le centre de loisirs, le portage de repas à domicile.

Le service est composé de 28 agents dont une adjointe, un service administratif, un responsable de cuisine, et une équipe production et de service et de magasinier.

La ville est équipée d'une plateforme de compostage pour la gestion des déchets.

Le poste de responsable du service restauration municipale est rattaché à la Direction des services à la population de la Mairie d'Ingré.

**Fort de vos connaissances, de vos compétences et de votre ENVIE :**

- Vous contribuez à la réflexion et proposez une déclinaison opérationnelle des orientations stratégiques et priorités municipales en matière de restauration collective en lien avec l' élu et la Direction générale,
- Vous pilotez l'activité transversale du service,
- Vous organisez et contrôlez les moyens concourant à la production et à la distribution des repas dans les différentes structures municipales d'Ingré, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective,
- Vous déclinez une démarche éco-responsable dans l'ensemble de l'activité du service, notamment pour répondre aux enjeux de la loi Egalim et la loi Climat et Résilience,
- Vous contribuez au développement de la mission éducative de la restauration collective.

## Missions principales

- **Management**
  - Assurer l'encadrement des agents, animer les équipes dans un souci permanent de faire évoluer techniquement et qualitativement les prestations délivrées,
  - Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et adapter les moyens humains,
  - Assurer une bonne communication et la coopération au sein du service, dans une logique fédérative,
  - Participer aux missions collectives des responsables de services en intégrant les groupes de travail transversaux, ainsi que des séminaires « sur-mesure » pour nos directeurs.
  
- **Gestion administrative**
  - Développer des outils de suivi et d'évaluation dans un objectif d'amélioration du service et d'optimisation des organisations et des processus,
  - Elaborer des procédures et des notes de services,
  - Développer l'utilisation du logiciel centrale d'achat,
  - Assurer la veille technique et réglementaire en vigueur.
  
- **Gestion budgétaire et comptable**
  - Etablir et suivre le budget de fonctionnement et d'investissements, en prenant en compte la maîtrise des coûts alimentaires et les contraintes budgétaires,
  - Superviser les opérations comptables,
  - Effectuer les analyses financières par la tenue de tableaux de bords.
  
- **Programmation et gestion des équipements**
  - Piloter un programme de gestion et d'entretien des équipements sur la cuisine centrale et les offices délocalisés,
  - Assurer le renouvellement des équipements.
  
- **Gestion de production et qualité nutritionnelle**
  - Piloter une organisation efficace de la production, la livraison et la distribution des repas,
  - Superviser l'élaboration de menus en conformité avec les spécificités diététiques et les exigences de la loi Egalim,
  - Évaluer la qualité de la prestation.
  
- **Respect du cadre réglementaire**
  - Garantir le respect des normes sanitaires et des réglementations en vigueur,
  - Rédiger et actualiser les documents d'agrément sanitaires et les procédures,
  - Sécuriser le travail des agents et adapter les missions aux contraintes réglementaires.
  
- **Démarche éco-responsable dans l'ensemble de l'activité du service**
  - Garantir une gestion limitant le gaspillage alimentaire,
  - Favoriser la réduction et le tri des déchets et la suppression du plastique,
  - Favoriser les ressources locales/ou issus de l'agriculture biologique ou durable.

- **Communication**

- garantir une communication régulière avec les différents partenaires pour lesquels sont produits les repas (écoles, ALSH, CCAS...),
- Assurer le préparation et suivi de la commission restauration,
- Conseiller la direction générale et les élus,
- Etre l'interlocuteur des services ressources de la ville,
- Contribuer à un collectif de responsables de service dans une dynamique transversale et coopérative,
- Entretien des contacts dans un réseau professionnel d'information.

**Conditions de recrutement :**

Poste à pourvoir dès que possible ;

- ✚ Recrutement par voie statutaire, ou contractuel de droit public,
- ✚ Cadre d'emplois des Rédacteurs ou Techniciens territoriaux (catégorie B), ou des attachés territoriaux (cat A)
- ✚ Rémunération adaptée au profil (statutaire + régime indemnitaire + 13<sup>ème</sup> mois + participation mutuelle et prévoyance+ Comité d'Entraide (action sociale, voyages, séjours)).
- ✚ Temps de travail : temps complet 38H (congrés annuels + RTT)

**NOUS SOMMES UNE COLLECTIVITE QUI PROMEUT ET A MIS EN PLACE :**

- ✚ Le télétravail
- ✚ Le compte-épargne-temps ;
- ✚ Le forfait mobilité durable ;
- ✚ La qualité de vie au travail avec des actions « Bien-être au travail » ;  
**Et plein d'autres choses à découvrir et à construire !**

Renseignements auprès de Madame Géraldine PICARD

DGA Services à la population

Tél : 02.38.22.38.81

Offre consultable sur le site de la Commune : [www.ingre.fr](http://www.ingre.fr)

Les candidatures (Lettre de motivation obligatoire et CV) sont à adresser  
**avant le 1<sup>er</sup> décembre 2024 (dernier délai)**

par courriel : [recrutement@ingre.fr](mailto:recrutement@ingre.fr)