



# La Ville de FLEAC

recrute

## un responsable de la restauration scolaire et du service entretien des locaux (CAT B)

Poste à pourvoir au 01/04/2025

*Commune de 4 000 habitants, FLEAC est située à 5 kms à l'ouest du chef-lieu du département de la Charente (Angoulême). Elle fait partie de l'agglomération de GrandAngoulême (38 communes).*

*A 35mn de Bordeaux et 1h40 de Paris par la LGV, Fléac est bordée par le fleuve Charente et possède un patrimoine riche tel son église du XIIème classée monument historique ainsi qu'un château (propriété de la commune).*

*La ville compte un tissu associatif dense, un groupe scolaire de 15 classes de la toute petite section au CM2, ainsi qu'un centre de loisirs, une micro-crèche et un EHPAD.*

\*\*\*\*\*

Sous l'autorité de la Directrice générale des services et dans le respect des objectifs stratégiques de la collectivité vous aurez la responsabilité d'organiser et de gérer les moyens concourants :

- à la production et la distribution des repas et des goûters servis au restaurant scolaire,
- à répondre aux demandes de prestations culinaires des élus,
- à assurer l'entretien ménager des bâtiments communaux (école, château, salle des fêtes, mairie, salle des sports, dojo, services techniques),
- à maintenir les certifications et charte du service restauration.

### Missions :

#### Restauration scolaire :

- Elaborer les menus suivant les objectifs fixés
- Contrôler les achats alimentaires, la gestion des stocks, la production culinaire, le service aux convives, l'application du PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- Assurer le contrôle, la maintenance et le dépannage des équipements
- Mettre à jour le PMS
- Assurer la pérennité des actions et le suivi informatique des diverses réglementations
- Gérer l'animation du repas et la sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Assurer la communication externe du service (facebook – journal communal...)

### **Entretien des locaux :**

- Planifier l'entretien des sites
- Gérer les achats et stocks des produits et matériels
- Vérifier l'utilisation des produits, matériels et techniques dans le respect de la santé des personnes
- Assurer le contrôle et la maintenance des équipements

### **Management :**

- Encadrer une équipe pluridisciplinaire dans un esprit participatif
- Elaborer les emplois du temps et fiches de poste
- Assurer la gestion des absences du service
- Conduire les réunions de service
- Prendre en compte la pénibilité et le handicap en conformité avec les RPS

### **Gestion financière :**

- Assurer la préparation budgétaire du service
- Contrôler la facturation
- Effectuer les tableaux de bord financiers
- Préparer les demandes de subvention (France Agrimer...)
- Participer à la rédaction des marchés publics (CCTP)
- Procéder à l'analyse et au rapport des offres

Activité annexe : assistant de prévention du service

### **Compétences recherchées :**

- Forte aptitude à l'encadrement et au management.
- Faculté d'adaptation et de réactivité.
- Autonomie, disponibilité, rigueur.
- Connaissances des techniques de production culinaire, de l'équilibre alimentaire.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de la réglementation sanitaire.
- Connaissances en gestion financière et marchés publics.
- Connaissance des réglementations : Modernisation de l'agriculture et GEM RCN, EGalim, Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), Climat et Résilience.
- Maîtrise de l'outil informatique (la connaissance du logiciel Vici/Aidomenu serait un plus).

Expérience sur un poste similaire souhaitée

## **Informations complémentaires :**

Titulaire (cadres d'emploi de catégorie B), à défaut contractuel

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + participation de l'employeur à la garantie de salaire + avantages CNAS – CDAS16 et CAS du personnel – Compte épargne temps possible.

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

Adresser votre lettre de motivation et CV à l'attention de Mme le Maire – 5 rue de la mairie – 16730 FLEAC **avant le 20/12/2024**

Renseignements complémentaires auprès d'Elisabeth VILLECHALANE – DRH au 05.45.91.68.91 [elisabeth.villechalane@fleac.fr](mailto:elisabeth.villechalane@fleac.fr)

**Jury de recrutement prévu le 9/01/2025**

2<sup>ème</sup> entretien pour les candidats sélectionnés à l'issue du 1<sup>er</sup> jury : le **13/01/2025 après-midi**