

UN CHEF DE SERVICE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

🎯 Le défi à relever ?

Vous serez garant de l'**organisation**, de la **gestion** et de la **supervision** de notre **cuisine centrale intercommunale**, tout en veillant à la qualité des repas distribués, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène.

Vous travaillerez en étroite collaboration avec différents acteurs (diététicienne, fournisseurs, équipes) et serez un acteur clé de notre démarche qualité.

Relation usagers et communes

- Évaluation de la satisfaction des convives
- Adaptation de l'offre alimentaire

Qualité & hygiène

- Garant du respect de la réglementation applicable
- Mise à jour du PMS et gestion de son application
- Accompagnement continue des équipes production et logistique

Menus, production & livraison

- Conception de menus équilibrés en lien avec la diététicienne
- Création et mise à jour des fiches recettes
- Supervision de la préparation des repas et de la livraison

Management

- Encadrement et mobilisation des équipes
- Animation des réunions d'équipe

Engagement environnemental

- Mise en place d'actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Suivi des indicateurs et optimisation du processus
- Développement de l'approvisionnement local

Gestion des ressources

- Suivi du budget
- Contrôle des achats et des stocks
- Gestion des relations fournisseurs
- Gestion du bâtiment de la cuisine centrale



Je postule !

Candidature avant le 04 mai 2025

Entretien de recrutement le 22 mai 2025 matin

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté
de communes Ardèche Rhône Coiron
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS
mail : recrutement@ardecherhonecoiron.fr

**Découvrez notre
territoire, ici !**

👉 Ce poste est fait pour vous si :

- Vous maîtrisez les **règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Vous avez le sens du **travail en équipe et en transversalité**
- Vous possédez de l'expérience en restauration collective
- Vous êtes **organisé(e), et rigoureux(se)**
- Personne **dynamique et impliquée**, vous disposez des **qualités relationnelles** et d'animation d'équipe



L'environnement de travail ?

Poste à pourvoir dès que possible

Recrutement par voie statutaire à défaut par voie contractuelle (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)
CDD de 36 mois renouvelable.

LIEU : 07210 St Vincent de Barres

HORAIRES : Cycle de 35h, 35h30, 37h30 ou 39h hebdomadaires

RÉMUNÉRATION :

- Statutaire selon grade technicien
- Prime mensuelle
- Prime annuelle sur objectifs et manière de servir selon conditions
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4.20€ pris en charge par l'employeur

AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Politique formation développée
- Aide au covoiturage via l'application **KAROS**
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel