

## RECRUTE

### Pour sa Direction de la Restauration Collective

## UN RESPONSABLE DU SECTEUR DISTRIBUTION (F/H)

(Cadre d'emplois des techniciens territoriaux)

Au sein de la Cuisine centrale et sous l'autorité directe du responsable de la cuisine centrale et de son adjointe, vous encadrez une équipe pour organiser la distribution des denrées destinés à l'ensemble des usagers (scolaires, seniors, associations diverses, services municipaux, etc...) planifier, piloter et contrôler la distribution des repas fabriqués par la cuisine centrale pour les établissements scolaires, résidences et seniors à domiciles des villes membres du Territoire en respectant les impératifs du service et les règles d'hygiène en vigueur.

A ce titre, vous assurez les missions suivantes :

#### MISSIONS DE COORDINATION

- Encadrer une équipe de 27 agents ;
- Planifier les équipes (livreurs scolaires, livreurs domiciles et allotisseurs) en fonction des besoins et des priorités ;
- Organiser quotidiennement la distribution en centralisant les informations qui émanent de plusieurs sources (accueil standard, relais restauration, direction) ;
- Préparer, contrôler (quantité et qualité) et répartir toute les marchandises nécessaires à la distribution des repas ;
- Vérifier que le matériel mis à disposition de votre service (rollers, cagettes, etc...) est en quantité suffisante et que celui-ci est bien récupéré des sites de livraison par ses équipes qui le restituent au local lave cagettes ;
- Contribuer au respect de l'équilibre nutritionnel et interpeller les responsables qualité en cas de changement de menu ;
- Participer aux réunions de service et diffuser l'information à ses équipes ;
- Faire appliquer les consignes données par l'équipe de direction ;
- Assurer, en relation avec son responsable direct, la gestion et l'entretien du parc véhicule (visites, entretien, dépannages, sinistres, etc.)

#### MISSIONS DE CONTRÔLE

- Veiller à la bonne application des procédures des règles d'hygiène et de sécurité et au respect des objectifs en matière de qualité ;
- Veiller à la sécurité du personnel placé sous votre autorité en respectant et en faisant respecter toutes les mesures prises dans ce sens ;
- Contrôler les documents émis par votre équipe (relevé de température cuisson du véhicule et chambres froides des sites restauration) ;
- Veiller à la bonne organisation du travail ;
- Contrôler et valider la bonne exécution du plan de nettoyage de manière générale et informer ses responsables de toute anomalie constatée.

#### MISSIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez être amené(e) à travailler pour des opérations d'urgence (livraison de repas pour sinistrés) ou pour des prestations exceptionnelles organisées par les services municipaux, communautaires ou associations ;

Vous pouvez être amené(e), en appui de votre équipe et en fonction du permis dont vous êtes titulaire, à conduire un véhicule.

#### QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES

Bonne maîtrise en matière de législation sanitaire, de méthode HACCP, techniques en restauration collective ;

Très bonne maîtrise des outils informatique (Word, Excel,) ;

Aptitudes à l'encadrement et au management ;

Capacités d'organisation ;

Rigueur, discipline et respect des consignes ;

Sens du travail en équipe ;

Disponibilité – Adaptabilité en fonction des besoins du service pour en assurer sa continuité ;

Prise d'initiatives et savoir rendre compte à sa hiérarchie ;

Bonne connaissance du matériel mis à disposition ;

Capacité à adopter la posture d'un agent public de collectivité territoriale.

### **MOYENS MIS A DISPOSITION**

Matériels : un pool de 14 véhicules dont 7 poids lourds.

Bureau, ordinateur, balances, réserves, chambres froides, chariots de transport, cagettes, etc...

Humains : 27 agents sur les secteurs administratif, livraison et allotissement.

Formations informatiques, management et Formations hygiène.

### **CONDITIONS DU POSTE**

Poste basé à **ALFORTVILLE (94)** ;

Horaires de travail sur la base de 35h hebdomadaires du lundi au vendredi par roulement (05h00-12h00 ou 6h00-13h00 ou 07h00-14h00) ;

Bonne condition physique – Port de charges quotidien (***Ceinture ergonomique conseillée***) ;

Port des EPI (masques, charlottes, chaussures de sécurité, sur-chaussures...);

Obligation de résultat quotidien ;

Travail dans des zones dont la température n'excède pas 15°C . Interventions à l'intérieur des chambres froides également.

Conduite de véhicules réfrigérés.

Vous pouvez être amené(e) à faire régulièrement des heures supplémentaires qui feront l'objet d'une rémunération ou d'une récupération.

Rémunération statutaire + RIFSEEP. Prestations d'action sociale via le CNAS. Participation mutuelle labellisée (jusqu'à 30€/mois).

### **POSTE A POURVOIR DÈS QUE POSSIBLE**

CANDIDATURE (CV et lettre de motivation) à formuler par écrit et à adresser à :

Monsieur le Président du Grand Paris Sud Est Avenir

EUROPARC - 14 rue Le Corbusier - 94046 CRETEIL cedex ou [emploi@gpsea.fr](mailto:emploi@gpsea.fr)

**AVANT LE 8 AOÛT 2020**

Renseignements auprès de Monsieur Franck HRYCAN, Directeur

au 01.41.79.38.40 ou [fhrycan@gpsea.fr](mailto:fhrycan@gpsea.fr)