



# RESPONSABLE DE SATELLITE DE RESTAURATION (H/F)

Date limite de candidature  
31/10/2024

La ville d'Eragny sur Oise, située sur la Rive gauche de l'Oise, à 30 km au nord-ouest de Paris est membre de la Ville nouvelle de Cergy-Pontoise. Elle fait aussi partie de la communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise. D'une superficie de 412 hectares, la ville d'Eragny compte plus de 19 000 habitants et dispose de nombreux équipements.

Responsable de la restauration et de l'entretien dans l'école où vous serez affecté, vous organisez le travail de l'équipe de restauration en Office en système de liaison froide : remise en température des plats chauds, préparation et présentation des plats, plonge, remise en état de l'office et de la salle de restauration dans le respect des règles d'hygiène.

Vous êtes le garant du service de restauration et de l'entretien des classes et parties communes sur votre site. Vous contrôlez la bonne exécution des procédures mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et garantissez la démarche HACCP dans votre office. Vous gérez le suivi des indicateurs (température, commande effectif, stock...).

Le poste à pourvoir à compter du 1er octobre 2024

Missions principales et objectifs

## **Vous distribuerez et servirez les repas**

- Gestion des effectifs journaliers et passage des commandes
- Réception des éléments constituant les repas dans le respect des normes HACCP
- Distribution sur place
- Assurer le service des repas

## **Vous réaliserez et contrôlerez la maintenance et l'hygiène des locaux**

- Réception et gestion des produits d'entretien
- Application et faire appliquer les procédures d'entretien

## **Vous vérifierez l'approvisionnement des consommables en matériels et produits**

- Réapprovisionnement des matériels et produits
- Gestion des stocks

## **Vous animerez et piloterez une équipe**

- Organisation du travail journalier de l'équipe
- Repérage des dysfonctionnements et signalement
- Evaluation des agents de l'équipe

## **Vous serez en charge de l'accueil des élèves**

- Adoption d'une attitude éducative auprès des élèves
- Application des consignes du projet d'accueil individualisé

## **Activités ponctuelles ou exceptionnelles :**

- Participation à certaines manifestations
- Accueil et accompagnement de nouvelles recrues
- Adaptation des missions lors de remplacement de collaborateurs absents

Formations et expériences requises

Savoir et savoir-faire : Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels et de leur toxicité, maîtrise des normes HACCP et autres normes d'hygiène et de sécurité, connaissance des techniques culinaires de base, connaissance des principes de nettoyage et de désinfection, connaissance de la sécurité liée aux techniques d'entretien, connaissance des techniques de communication et aisance rédactionnelle

Savoir-être : capacité à travailler en équipe, réserve, rigueur, disponibilité, ponctualité, autonomie, discrétion, qualités relationnelles, capacité à organiser le travail de son équipe, animation d'équipe, capacité à gérer des conflits, être force de proposition, sens de la responsabilité et de l'organisation,

Infos pratiques

- Port des Equipements de Protection Individuelle (EPI) obligatoire sur les temps de nettoyage
- Port de la tenue règlementaire durant les temps de restauration
- Station debout prolongée
- Port de charges éventuel
- Présence requise les jours de prérentrée scolaire
- Congés à prendre pendant les vacances scolaires
- Encadrement d'une équipe
- Pose des congés sur 4 jours
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire, prime 13ème mois
- Adhésion au CNAS et au COS

Contact

[Postuler en ligne](#)

ou

**Envoyer votre candidature à :**

Monsieur le Maire  
Hôtel de Ville  
Direction des ressources humaines  
BP 70021 - Eragny-sur-Oise  
95611 CERGY-PONTOISE CEDEX