



OFFRE D'EMPLOI

Responsable du restaurant scolaire H/F

Au sein d'un environnement verdoyant et rural, Treffléan, est une Commune conviviale et paisible de 2625 habitants, située à proximité de Vannes et du Golfe du Morbihan. Elle recrute un cuisinier responsable du restaurant scolaire (H/F) pour remplacer un prochain départ en retraite.

Sous l'autorité directe du Directeur Général des Services, il/elle travaillera au sein d'un équipement récent, lumineux, sobre et ergonomique, inauguré en septembre 2022, où il assurera la gestion complète de la cuisine Municipale.

Il/elle encadrera une équipe de 3 Agents, et pilotera la production des repas destinés aux enfants des 2 écoles (publique et privée), soit environ 170 repas par jour (hors vacances scolaires et mercredis). Les repas sont réalisés sur place avec une volonté de valoriser au mieux les produits frais et locaux.

MISSIONS PRINCIPALES

- **Réalisation et distribution de préparations culinaires**

- Elaborer des menus dans le respect des normes alimentaires en vigueur, en tenant compte des besoins et régimes spécifiques (PAI, etc.) et les faire respecter
- Assurer la production des repas dans le respect des procédures relatives à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Assurer le service des repas
- Organiser des repas thématiques
- Participer à la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mettre en place de nouvelles fiches techniques

- **Encadrement et animation de l'équipe de cuisine**

- Encadrer et coordonner l'équipe du restaurant
- Définir, répartir et planifier les activités en fonction des contraintes du service
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents
- Relayer l'information auprès du Directeur Général des Services et des élus
- Repérer et réguler les conflits
- Formuler des avis sur les recrutements, et effectuer l'intégration, la formation, et les remplacements des Agents
- Assister aux réunions sur les projets communaux et apporter des conseils experts
- Veiller à l'application des règles et consignes d'hygiène et sécurité au sein de l'équipe

- **Gestion des approvisionnements et du stockage des produits et denrées**

- Réceptionner et contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre de la stratégie alimentaire de la commune (bio, provenance des denrées, respect de la saisonnalité, etc.)
- Préparer et passer les commandes en fonction des menus établis
- Réceptionner et contrôler les livraisons de produits alimentaires (qualité, quantité, température)
- Contrôler le stockage des produits et matériels selon les consignes de législation en vigueur
- Réaliser les inventaires
- Négocier les tarifs des denrées (viandes, produits laitiers, etc.)
- Rechercher des nouveaux fournisseurs

- **Entretien des locaux, des matériels de restauration et du linge**

- Veiller à la maintenance et à l'hygiène des locaux et matériels (vérifier le bon fonctionnement, effectuer l'entretien courant, engager et vérifier la désinfection quotidienne, etc...)
- Dans le cadre du contrôle sanitaire, assurer les prélèvements de surface et le stockage des échantillons
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir

- **Elaborer et suivre le budget**

- Participer à l'élaboration du budget
- Définir les besoins en matériels et équipements, planifier les investissements

PROFIL RECHERCHÉ

- Formation en restauration collective ou cuisine (CAP, Bac Pro ou équivalent)
- Expérience confirmée en restauration collective
- Expérience en management d'équipe
- Il est indispensable d'apprécier le travail auprès des enfants
- Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- Sens de l'organisation, rigueur et esprit d'équipe
- Sens du service public et discrétion professionnelle
- Maîtrise de l'outil informatique

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Date de prise de poste : 17 août 2026

Temps de travail : 35 heures/semaine annualisés.

- Temps scolaire (+ dernière semaine d'août) de 7h00 à 17h00 (lundi, mardi, jeudi, vendredi), de 7h00 à 11h00 (mercredi)
- Temps vacances scolaires : Environ 20h en début de chaque période de vacances scolaires

Grade : Cadre d'emploi des adjoints technique ou des agents de maîtrise.

Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle

Rémunération : Rémunération statutaire - RIFSEEP - 13^e mois – Contrat groupe mutuelle santé + participation employeur – CNAS

Entretiens : semaines 19 et/ou 20

Candidatures : Lettre de motivation + CV+ dernière situation administrative pour les titulaires, à adresser avant le 25 avril 2026 à Monsieur Le Maire :

Par e-mail : mairie@trefflean.com

ou courrier postal : M. Le Maire, Mairie, Place de la GIETTAZ 56250 TREFFLÉAN