

Responsable du Service Restauration Municipale (F/H)

Description

Notre collectivité

La Ville de Saint-Grégoire a pour but de mener à bien, au profit de ses habitants, une politique innovante et dynamique dans un environnement très agréable. Pour y parvenir, elle s'appuie sur son expertise et les compétences de ses 140 agents permanents exerçant plus de 80 métiers différents affectés dans 22 services.

Pourquoi nous rejoindre ?

Vous souhaitez intégrer une équipe motivée et engagée pour :

- Encadrer et fédérer une équipe de 8 agents autour d'un management de proximité
- Contribuer à une politique publique de restauration collective de qualité pour les habitants
- Mettre votre expertise culinaire au service d'une cuisine collective exigeante et savoureuse
- Travailler pour une administration soucieuse du bien-être de ses agents

Le poste

Rattaché à Kathy GOURVENNEC, DGSA, et à la tête d'une équipe de 8 agents, le Responsable du Service Restauration municipale participe à la définition des orientations stratégiques en matière de restauration collective et pilote opérationnellement les projets de la politique publique du territoire. Il assure la gestion de la production des repas, le suivi budgétaire et financier du service, ainsi que la mise en œuvre de la démarche qualité et le respect des normes d'hygiène.

Le chef de cuisine assure la production et la distribution des repas destinés aux structures scolaires de la commune ainsi qu'à la résidence pour personnes âgées de Saint-Grégoire. Au-delà de la fonction technique de fabrication culinaire, le poste porte une dimension éducative et relationnelle forte : il est un repère identifié des enfants au sein du temps de restauration et un acteur du projet éducatif porté avec le service Jeunesse.

Trois objectifs structurent le poste :

- **Garantir une qualité de repas élevée, équilibrée et adaptée aux différents publics (enfants, seniors) ;**
- **Développer la proximité du chef de cuisine avec les élèves, dans une logique d'écoute et de lien de confiance ;**

- **Inscrire l'activité de restauration dans une dynamique partagée avec le service Jeunesse, au service du projet éducatif communal.**

Vous animez et coordonnez le service au quotidien.

Missions principales :

- Vous participez à la définition des orientations stratégiques en matière de restauration collective
- Vous pilotez opérationnellement les projets de la politique publique du territoire
- Vous gère la production des repas (organisation et contrôle)
- Vous suivez et contrôlez l'approvisionnement et les stocks
- Vous suivez et contrôlez la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux
- Vous animez et coordonnez le service
- Vous élaborez, suivez et contrôlez le budget et les finances du service
- Vous participez à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité et au respect des normes d'hygiène

Missions secondaires :

- Suivre les procédures de formation (formation, état de frais, maintenance...)
- Assurer une veille et une observation sectorielle
- Participer à la communication interne
- Développer les partenariats institutionnels

Votre profil

Profil :

Vous êtes titulaire d'un diplôme dans le domaine de la restauration collective ou justifiez une expérience significative dans des fonctions similaires, idéalement au sein d'une collectivité territoriale. Vous maîtrisez les techniques culinaires et de cuisson en restauration collective, avec un vrai souci de la qualité des repas servis.

Vous êtes reconnu pour vos qualités managériales et votre capacité à fédérer une équipe. Nous avons hâte de vous rencontrer !

Et si vous avez :

- Une bonne connaissance des enjeux, réglementations et évolutions des politiques publiques en matière de restauration collective
- Une connaissance des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Une connaissance des règles de gestion de stocks et de conservation
- De solides capacités organisationnelles et managériales
- Une capacité à prévenir et gérer les conflits

- La maîtrise des outils informatiques
- Des qualités relationnelles et humaines (sens de l'écoute, de la pédagogie, du travail en équipe)
- Le sens de l'organisation, de la rigueur, et de la priorisation
- Le permis B

Conditions & avantages :

- Grade d'Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal ou Technicien à Emploi permanent
- 37h/semaine + RTT
- Salaire = TBI
- RIFSEEP (IFSE au terme de la période d'essai si recrutement contractuel, CIA compter du 1er janvier 2028, au prorata du temps de présence)
- Mutuelle : Participation employeur 15 €/mois
- Prvoyance : Participation employeur 7 €/mois
- Transport : 75 % abonnement
- Forfait mobilité durable
- Avantages en nature repas
- CNAS (Chèques vacances, billetterie, locations, abonnements) à au terme de la période d'essai, ou dès le premier jour en cas de recrutement d'un fonctionnaire

Candidature

Postulez avant le 15 août 2026

Documents demandés :

CV + lettre de motivation + arrêté de situation + dernier entretien annuel

Renseignements :

Contact RH : Catherine LEBRETON à c.lebreton@saint-gregoire.fr

Adresse postale :

Mairie de Saint-Grégoire

1 rue de Chateaubriand

35760 Saint-Grégoire

[Candidater](#)