

## **LA VILLE DU KREMLIN-BICÊTRE RECRUTE**

---

La Ville du Kremlin-Bicêtre est située dans le Département du Val de Marne (94) en région Ile de France et compte 26 500 habitants. Limitrophe au sud-est de Paris, la commune est membre de l'Etablissement public territorial Grand-Orly Seine Bièvre.

Le Kremlin-Bicêtre est accessible directement par l'autoroute (A6b), le périphérique (sortie porte d'Italie), et est bien desservie par les transports en commun (métro, tramway, bus, navette gratuite). Elle dispose de bornes Vélib' et de pistes cyclables.

Ces dernières années, la ville a bénéficié de nombreuses transformations. Elle dispose d'équipements culturels (médiathèque l'Echo, Espace culturel André-Malraux...) et sportifs de qualité, ainsi que deux parcs situés en centre-ville. En 2024, elle sera desservie par une nouvelle ligne de métro avec l'arrivée de la 14.

La Mairie du Kremlin-Bicêtre emploie toute l'année de nombreux agents, des professionnels, débutants et confirmés, dans des domaines d'intervention variés.

En rejoignant notre Ville, vous intégrez une équipe de travail dynamique en appui avec la Direction des Ressources Humaines qui veille et vous accompagne dans votre parcours et vos évolutions professionnels

### **UN RESPONSABLE DE LA RESTAURATION MUNICIPALE (H/F)**

Catégorie A – Cadre d'emploi des Ingénieurs

Catégorie B – Cadre d'emploi des Techniciens

Placé sous l'autorité du Directeur de l'Action Educative, vous serez en charge des missions suivantes :

#### **VOS MISSIONS**

Le responsable de la restauration organise et coordonne tous les moyens permettant la production et la distribution des repas en liaison chaude et froide dans les unités de production culinaire, les restaurants scolaires maternels et primaires, les accueils des centres de loisirs, le restaurant du club Lacroix ainsi que le portage à domicile des repas pour la Ville du Kremlin-Bicêtre. Il est chargé de mettre en œuvre les orientations stratégiques de la Ville pour chacun des secteurs mentionnés supra,

Manager et accompagner les équipes opérationnelles en fixant les objectifs en fonction des orientations municipales

- Concevoir et mettre en œuvre l'ensemble des procédures liées à la sécurité alimentaire pour les structures de la Ville,
- Assurer une veille juridique et le suivi des évolutions réglementaires en matière de restauration collective,
- Concevoir et assurer la passation des marchés publics alimentaires et assurer la bonne exécution des dits marchés,
- Assurer le suivi financier du service et respecter la maquette budgétaire.
- organiser et gérer les moyens concourant au fonctionnement en régie de la production culinaire, du plan des menus, des fiches techniques et de la distribution des repas,
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments (PMS, ISO)
- Réaliser des missions d'expertise en production culinaire, organisation de travail, de microbiologie, de nutrition,
- Participer au succès des événements de la Ville sur le plan logistique,
- Contribuer à faire du temps du repas un moment d'éducation à l'alimentation, à la santé et à la socialisation en lien avec les autres services municipaux durant la pause méridienne.
- Encadrer et superviser l'ensemble des agents du service,
- Assurer la formation des agents des services du secteur (restauration, office, animateurs) en matière de restauration collective,
- Veiller au respect et à la conformité des commandes alimentaires, des matériels et des produits d'entretien

- Préparer le budget annuel, assurer le suivi des enveloppes budgétaires et du coût des matières premières,
- garantir l'atteinte des objectifs définis et mettre en œuvre des plans d'actions,
- Mesurer et évaluer la performance des secteurs d'activité,
- Analyser les indicateurs et proposer des projets ou des outils stratégiques et opérationnels,
- Assurer l'élaboration technique, l'analyse et le suivi des marchés spécifiques du secteur,
- Gérer le patrimoine, les équipements utilisés par le service et programmer les investissements et la maintenance des installations,
- Superviser les processus de sécurité alimentaire des aliments,
- Conduire des démarches qualité au sein du secteur.

## **PROFIL RECHERCHÉ**

- Diplôme Bac+3 à Bac +5 en restauration et expérience de management de la restauration collective,
- Bonne connaissance de la réglementation en matière d'alimentation, d'hygiène et de sécurité,
- Sens du service public et maîtrise de l'environnement territorial,
- Aisance dans la communication et avoir la capacité à fédérer autour d'un projet,
- Aisance rédactionnelle,
- Avoir une expérience avérée d'encadrement d'équipe et de gestion de conflit.

## **COMMENT CANDIDATER ?**

Adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) par voie postale ou par courriel ([offre\\_emploi@ville-kremlin-bicetre.fr](mailto:offre_emploi@ville-kremlin-bicetre.fr)), à l'attention de :

Monsieur le Maire  
Direction des Ressources Humaines  
Place Jean-Jaurès  
94270 Le Kremlin-Bicêtre

Mairie du Kremlin-Bicêtre, 1 place Jean-Jaurès, 94270 Le Kremlin-Bicêtre. 01 45 15 55 55 - [contact@ville-kremlin-bicetre.fr](mailto:contact@ville-kremlin-bicetre.fr) - [www.kremlinbicetre.fr](http://www.kremlinbicetre.fr)