



## La ville de Marcy l'Étoile recherche

### CHEF-GERANT (H/F) RESTAURATION COLLECTIVE

La commune de Marcy l'étoile recrute un chef-gérant en charge de la restauration collective. Située dans la partie ouest de métropole de Lyon, nichée dans un écrin de verdure, bordée par le parc Lacroix-Laval, Marcy l'Étoile et son cadre de vie en font une commune où il fait bon vivre comme travailler. Dotée de nombreux équipements sportifs et associatifs, elle est également connue pour son dynamisme économique porté par les grandes entreprises de son territoire (BioMérieux et Sanofi), la présence de l'école vétérinaire VetAgroSup et de l'Institut National du Travail. De profil atypique, Marcy l'Étoile compte 3 900 habitants et plus de 8 000 salariés. Tout cela contribue à un cadre de vie très agréable allié à un dynamisme fort.

La restauration collective est gérée en direct par la municipalité depuis le 1er septembre 2021 dans le but d'offrir des repas de qualité aux enfants. L'objectif de la commune est de proposer une alimentation saine et bonne aux enfants scolarisés à Marcy l'Étoile, avec des aliments de qualité, des animations régulières et le développement d'une culture du goût.

Vous êtes garant des commandes fournisseurs dans le respect du cahier des charges, de la production des repas et de leur qualité. Vous veillez également à l'hygiène et à l'application des règles HACCP et l'application de la loi EGALIM.

En qualité de chef gérant de cette structure, vous apporterez votre expertise et participerez à l'évolution positive de ce restaurant, de par vos talents de cuisinier, vos qualités relationnelles et vos propositions de projets en lien avec l'alimentation des enfants.

Ce restaurant propose un environnement de travail agréable, que ce soit sur le plan relationnel comme matériel. En effet, vous serez entouré de collègues qui sont des employés municipaux sérieux et dynamiques, que ce soit le personnel du service des affaires scolaires ou encore le personnel de surveillance du temps méridien.

Par ailleurs, les locaux ont une quinzaine d'années, ils sont agréables, modernes, spacieux, et très bien équipés.

Ce restaurant confectionne environ 300 repas, du lundi au vendredi, pour différentes structures :

- Les enfants des écoles primaires
- La crèche (en livraison)
- Le centre de loisirs (mercredis et vacances scolaires)
- Les seniors (avec portage des repas)

Le volume annuel de repas produits est d'environ 60 000.

#### Missions

##### 1. Gestion opérationnelle du restaurant :

- Superviser la production et le service des repas, en respectant les normes d'hygiène (HACCP) et les contraintes nutritionnelles spécifiques aux enfants.

- Assurer l'approvisionnement en matières premières (commande, réception, traçabilité, stockage).
- Établir les menus en collaboration avec un diététicien, en respectant les obligations réglementaires et en veillant à proposer des repas équilibrés et variés.
- - Proposer des animations pour le restaurant scolaire (semaine du goût, repas de Noël, bugnes, etc.)

## **2. Encadrement et management d'équipe :**

- Organiser et coordonner le travail de l'équipe composée également d'un second de cuisine et de deux 2 employés de restauration polyvalentes et organiser le travail des agents affectés au service de restauration pour la fabrication et la distribution des plats, les autocontrôles d'hygiène
- Veiller à maintenir un bon climat de travail

## **3. Gestion administrative et financière :**

- Suivre et optimiser le budget du restaurant (coût matières premières, gestion des stocks).
- Assurer une bonne communication avec les partenaires (municipalité, fournisseurs, etc.).

## **4. Respect des normes et réglementation :**

- Garantir la conformité des installations et des pratiques aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Suivre les évolutions réglementaires liées à la restauration collective (HACCP – EGALIM)

## **5. Initiatives durables et responsables :**

- Intégrer des produits bio, locaux et de saison dans les menus
- Mettre en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire et promouvoir une gestion durable des ressources.

Le chef gérant d'un restaurant scolaire allie des compétences en gestion, en cuisine et en management, tout en plaçant le bien-être des enfants et le respect des normes au cœur de ses priorités.

### **Profil**

- Expérience confirmée de la gestion d'un restaurant collectif
- BEP, CAP, BAC

### **Qualités personnelles :**

- Capacité à fédérer et travailler en équipe dans la bienveillance (la surveillance des enfants pendant la pause méridienne est assurée par une équipe d'animateurs municipaux et par des ATSEM)
- Apprécier le contact avec les enfants (service du plat chaud en direct)
- Savoir déléguer et contrôler
- Adaptabilité
- Bon relationnel
- Aptitude à l'écoute et au dialogue
- Force de proposition
- Posture professionnelle (comportement, langage, tenue vestimentaire)

### **Conditions et temps de travail :**

- Contrat à temps complet 37 heures hebdomadaires

- 25 jours de congés annuels + 12 jours d'ARTT
- CDD d'1 an (renouvelable) sur un poste permanent
- Rémunération sur le grade d'agent de maîtrise + Régime indemnitaire + prime annuelle d'activité + COS + action sociale et avantage en nature (nourriture)

Adresser votre lettre de candidature accompagnée d'un curriculum vitæ avant le 15 février 2025

À l'adresse suivante :

COMMUNE DE MARCY-L'ETOILE

Ressources Humaines

HOTEL DE VILLE 63 PLACE DE LA MAIRIE

69280 MARCY-L'ETOILE

Par courrier ou par courriel à [rh@marcyletoile.fr](mailto:rh@marcyletoile.fr)

Pour tout renseignement, s'adresser à Caroline DAULAS, DRH, au 04 78 87 89 89 ou Delphine COQUARD au 04 78 87 89 89.