



Cadre réservé au CGF

2025 - 305

OFFRE D'EMPLOI

Nom de la Collectivité : VILLE DE MAHINA

Emploi : 01 Responsable de la restauration municipale

Catégorie : A ☐ B ☒ C ☐ D ☐

Grade : Technicien, Technicien principal

Service d'affectation : Restauration municipale

Niveau de diplôme minimum requis : Aucun ☐ DNB/CAP/BEP ☐ BAC ☒ BAC+3 ☐

Spécialité : Administrative ☐ Technique ☒ Sécurité Civile ☐ Sécurité Publique ☐

Domaine : Bâtiment ☐ Environnement ☐ Restauration scolaire ☒ Système d'information ☐

(Ne concerne que la spécialité technique)

Emploi à pourvoir à compter du : Août 2026 (date prévisionnelle)

Type de recrutement : Permanent ☒ Temporaire ☐ (Durée du CDD :)

Temps de travail : temps complet ☒ temps non-complet ☐ (durée hebdo/annuelle :)

Localisation : MAHINA

Rémunération : conditions statutaires

Missions principales

Sous la responsabilité de la Directrice Générale des Services par intérim, le Responsable de la Restauration Municipale organise et coordonne l'ensemble du service. Il/Elle gère la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration municipale. Supervise les stocks de denrées, assure la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux et encadre l'ensemble des équipes de la production, du stock, de l'entretien et de l'administration du service. Il/Elle analyse les besoins et participe au pilotage des projets de la restauration municipale en étant force de proposition sur les plans de la production dans son ensemble.

Dans ce cadre, sans être une liste exhaustive de ses missions, il a pour rôle de :

1) Organiser et superviser la production des repas

- Organiser, planifier et contrôler la production quotidienne des repas ;
- Définir les besoins en denrées alimentaires dans le respect du budget alloué ;
- Participer à la sélection des produits alimentaires en privilégiant, lorsque cela est possible, les produits locaux, de qualité et issus de filières durables ;
- Élaborer des menus équilibrés conformément aux recommandations nutritionnelles et aux orientations de la collectivité ;
- Élaborer et mettre à jour les fiches techniques des préparations culinaires ;
- Évaluer le coût des préparations et contribuer à la maîtrise des dépenses alimentaires ;
- Contrôler l'approvisionnement, le stockage et la rotation des denrées alimentaires ;
- Prévenir le gaspillage alimentaire et optimiser la gestion des stocks ;
- Superviser les opérations de production culinaire ;
- Garantir la qualité des repas servis ainsi que le respect des délais de production ;

2) Garantir la qualité et la sécurité alimentaire

- Organiser et contrôler la qualité de la production dans le respect des engagements du service ;
- Veiller à l'application et au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ;
- Contrôler la bonne application des procédures et protocoles en vigueur ;
- Organiser et assurer le suivi des autocontrôles réglementaires ;
- Veiller au bon entretien des équipements, matériels et locaux de production ;
- Identifier les dysfonctionnements et proposer les mesures correctives adaptées ;
- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité du service ;

3) Assurer l'encadrement de proximité des équipes

- Organiser, planifier et répartir les activités des agents de production, de magasin, d'entretien et d'administration ;
- Élaborer et suivre les plannings de travail, de congés et d'absences afin de garantir la continuité du service ;
- Assurer l'encadrement de proximité des équipes et veiller au bon déroulement des activités quotidiennes ;
- Accompagner les agents dans l'exercice de leurs missions et favoriser le développement de leurs compétences ;
- Conduire les entretiens professionnels annuels et identifier les besoins en formation ;
- Veiller au respect des règles statutaires, du règlement intérieur, des règles d'hygiène et des consignes de sécurité ;
- Prévenir et gérer les difficultés organisationnelles ou relationnelles de premier niveau ;
- Animer les réunions de service et assurer la circulation de l'information ;
- Contrôler la bonne exécution des missions confiées aux équipes et rendre compte à la hiérarchie ;
- Proposer toute mesure permettant d'améliorer le fonctionnement du service ;

4) Contribuer au développement et au suivi du service

- Participer à l'analyse des besoins du service et proposer des améliorations de son organisation ;
- Mettre en œuvre les projets validés par la direction en matière de restauration municipale ;
- Participer à la préparation et au suivi du budget de fonctionnement et d'investissement du service ;
- Assurer le suivi des indicateurs d'activité et établir les bilans nécessaires au pilotage opérationnel du service ;
- Assurer une veille réglementaire et technique en matière de restauration collective et informer la direction des évolutions susceptibles d'impacter le service ;
- Participer à l'élaboration et au suivi de l'exécution des marchés publics relatifs à la restauration municipale ;
- Participer au développement des actions en faveur de la qualité nutritionnelle, de la réduction du gaspillage alimentaire et de la valorisation des produits locaux ;
- Développer les relations de travail avec les autres services de la collectivité, les établissements scolaires, les partenaires institutionnels, les fournisseurs et les producteurs locaux ;
- Être force de proposition auprès de la direction afin d'améliorer la qualité, l'efficacité et l'organisation du service ;

Recrutement ouvert à :

- Tout fonctionnaire communal de spécialité « technique » au grade de « technicien » ou « technicien principal » ;
- Tout lauréat du concours B de la fonction publique communale de spécialité « technique » au grade de « technicien » ;
- Tout fonctionnaire autre que communal de spécialité et de grade équivalent (en détachement) ;
- Tout lauréat de l'examen professionnel par avancement de grade « technicien principal » de la spécialité technique ;
- Tout candidat inscrit sur la liste d'aptitude au titre de la promotion interne du grade et de la spécialité visés ;
- Tout candidat inscrit sur le tableau d'avancement du grade et de la spécialité visés ;
- Tout candidat admis au recrutement sans concours par la voie des emplois réservés ;
- En l'absence de candidat précédemment cité, le recrutement est ouvert à toutes personnes correspondant au profil recherché et répondant aux conditions statutaire (CDD d'1 an) ;

Profil recherché :

- Aptitude à manager une équipe ;
- Capacité d'adaptation ;
- Capacité à gérer les conflits ;
- Connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiène de la cuisine collective ;

- Connaissances de l'environnement communal ;
- Connaissances en achats et marchés publics ;
- Connaissances des techniques et services de restauration ;
- Capacité à concevoir des menus et fiches technique ;
- Maîtrise des techniques de cuisson et de préparation des plats très variés ;
- Sens du service public ;
- Sens des responsabilités ;
- Bon gestionnaire ;
- Organisé et méthodique ;
- Rigueur & Autonomie ;
- Résistance au stress ;
- Être force de proposition ;
- Capacité à faire face aux imprévus ;

Pièces à fournir

Les dossiers de candidature doivent être envoyés par mail à rh@mahina.pf ou en dépôt sur place à la Direction des Ressources Humaines située au 1^{er} étage du bâtiment A de la Mairie de Mahina. Ils doivent être adressés à **Monsieur Damas Terai TEUIRA, Maire de la Ville de Mahina** et constitués comme suit :

- Curriculum Vitae (**à jour**) ;
- Lettre de motivation ;
- Copie de la pièce d'identité (passeport ou carte d'identité **en cours de validité**) ;
- Copie du permis de conduire VL ;
- Copie du diplôme du baccalauréat (diplôme requis) ;
- Copie de l'arrêté de nomination (pour les fonctionnaires) ;
- Attestation d'affiliation CPS ;

Les dossiers INCOMPLETS seront rejetés

Les dossiers envoyés après la date limite de candidature seront refusés

Date limite d'envoi des candidatures : le vendredi 24 juillet 2026 à 12h00

