



La Ville de Champigny-sur-Marne recrute
Une responsable ou un responsable de site de restauration
A la Direction de l'Entretien et de la Restauration
Cadre d'emplois des agents de maîtrise
Poste ouvert aux titulaires ou contractuels



Le 22/05/2025

 **À Champigny-sur-Marne, la restauration scolaire c'est bien plus qu'un repas : c'est un temps éducatif, convivial et équilibré, porté par des équipes engagées au service du bien-être des enfants.**

Contexte

Ville de 77 883 habitants, 3ème ville du Val-de-Marne par sa population, 1ère par l'étendue de ses espaces verts, Champigny-sur-Marne est en plein renouveau urbain, démographique et économique. Avec l'arrivée du Grand Paris Express (2 gares), la commune s'affirme comme un territoire d'innovation éducative, culturelle et environnementale. La direction de la restauration y tient un rôle majeur en proposant des repas équilibrés et variés, préparés par des professionnels de la restauration.

Vos missions principales

Placé (e) sous la responsabilité d'une ou d'un responsable de secteur et d'une cheffe du service à la restauration, vous êtes en charge du bon fonctionnement technique, organisationnel et fonctionnel d'un site de restauration, au regard des objectifs de service qui sont :

- Assurer la qualité de la prestation alimentaire
- Organiser le travail au regard des objectifs de service
- Suivre et contrôler l'activité
- Encadrer le personnel

Pourquoi rejoindre la ville de Champigny-sur-Marne ?

- Une collectivité qui forme, accompagne, valorise ses talents avec un centre de formation interne et un parcours de formation personnalisé
- Des prestations sociales via le CGOS innovante, une démarche QVCT
- Régime indemnitaire en évolution : IFSE (poste), CIA (individuel + collectif), prime annuelle et droit à la nouvelle bonification indiciaire (Encadrement 15 points)

Profil recherché

- Être Titulaire du grade d'agent de maîtrise ou de 2 diplômes de niveau V permettant l'accès au concours externe d'agent de maîtrise ou d'une expérience de 4 ans au moins sur des missions identiques à celles du cadre d'emplois des agents de maîtrise pour l'accès au 3ème concours.
- CAP restauration collective apprécié.
- Expérience en restauration collective impérative et connaissance et application de la méthode HACCP et des règles d'hygiène alimentaire exigées.
- Maîtrise des techniques de conduite de réunion et d'entretien individuel, gestion et prévention des conflits et savoir communiquer avec une équipe et dans un milieu scolaire (écoute, dialogue, respect, tolérance, etc...).

Le cadre de travail

- Horaires fixes : 36h30 /semaine (sur une amplitude de 7h00 à 16h30) – variables en fonction des jours et périodes scolaires
- Mobilité : Affectation sur différents sites, en fonction des besoins du service
- Restauration incluse dans le cadre de vos missions
- 25 jours de congés + 9 RTT

 **Date limite de candidature : 22 juin 2025**

À l'attention de Monsieur le Maire : service.recrutement@mairie-champigny94.fr

Référence à indiquer **RESPSIT/DER/05-2025**

 **À Champigny-sur-Marne, la restauration scolaire c'est bien plus qu'un repas ! c'est un temps éducatif, convivial et équilibré, porté par des équipes engagées au service du bien-être des enfants.**