



LA COMMUNE DE PIPRIAC

Recrute

Un ou une référent (e) du restaurant scolaire
à temps non complet (20h00 hebdomadaire) :

A partir du 1^{er} mars 2025

La commune de Pipriac (3 800 habitants) propose un service de restauration scolaire pour les élèves de son école communale. Quatre jours par semaine, 180 repas sont servis aux élèves de maternelle et primaire, fournis par un prestataire en liaison chaude qui dispose d'une cuisine centrale dans les locaux du collège St Joseph.

La collectivité est particulièrement attentive à la fois à la qualité des repas, au bien être des élèves et à minimiser le volume de déchets alimentaires.

MISSIONS

- Missions du ou de la référent (e) du restaurant scolaire :
 - Préparer et assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
 - Ajuster les quantités commandées quotidiennement en fonction des goûts des élèves afin de minimiser les quantités de déchets alimentaires
 - Nettoyer et désinfecter le restaurant scolaire
 - Sensibiliser les enfants à la découverte alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets,
 - Animation du restaurant scolaire en lien avec l'équipe périscolaire
 - Assurer la communication avec les parents (menus, les régimes alimentaires spécifiques, absences ...)
 - Proposer et mettre en œuvre des actions d'amélioration continue du service
 - Préparation et animation de la commission « restauration » en binôme avec la responsable périscolaire
 - Établir les bilans de fréquentation et les rapports sur le service de restauration (ex : mesure du gaspillage alimentaire).
 - Participer à des réunions d'équipe pour échanger sur les pratiques et améliorer la qualité du service.

- Autres missions :
 - Entretien des locaux de l'école et du centre de loisirs (en fonction des besoins)

COMPETENCES REQUISES ET SAVOIR-ETRE

- Connaissance méthode HACCP appréciée ;
- Intérêt pour l'alimentation et l'apprentissage du goût auprès des enfants ;
- Sensibilité aux problématiques de développement durable (gestion des déchets, approvisionnements, etc.).
- Pédagogie et posture adaptée aux enfants ;
- Connaissance des outils informatiques appréciée (Excel, Word, portail familles, ...) ;
- Sens du service et de la satisfaction des enfants et des parents.
- Sens du travail en équipe, qualités relationnelles et organisationnelles

Formation et expérience :

- Une expérience préalable dans la gestion d'un service de restauration scolaire ou dans un environnement de restauration collective est un atout.

DUREE DE TRAVAIL : temps non complet de 20h00 hebdomadaires annualisés soit 24h par semaine, de 4 jours.

GRADES : cadre d'emploi des adjoints techniques : Adjoint technique, Adjoint technique principal de 2^{ème} classe, Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

REMUNERATION : Statutaire + Régime indemnitaire (RIFSEEP), adhésion au CNAS, participation prévoyance, chèques déjeuner

CANDIDATURE : adresser lettre de motivation et CV à Monsieur le Maire – 13, place de la Mairie – 35550 PIPRIAC ou par mail à l'adresse suivante : ressourceshumaines@mairie-pipriac.fr

Date limite de dépôt : 18 janvier 2025