



## **Annonce**

### **Responsable d'Office de réchauffage**

[Direction des relations humaines  
T : 01 49 15 55 60 ]

**Commune de 33 266 habitants (surclassée 40 000 à 80 000 habitants) de l'Est parisien en fort développement, membre de l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, la Ville de Romainville met en œuvre une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.**

Pour accompagner cette ambition de réinventer la ville, Romainville recrute :

**Un.e Responsable d'Office de réchauffage – office Cachin  
à la Direction Petite Enfance et Education  
à temps complet**

**Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux**

*(Poste ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels dans les conditions réglementaires)*

Placé.e sous responsabilité du ou de la chef.fe de service restauration, le ou la responsable d'office de réchauffage, afin d'offrir un service de restauration de qualité aux enfants, encadre une équipe responsable de la préparation et de la distribution des repas livrés par le SIRESCO, dans le respect des normes HACCP en vigueur. Au sein de l'équipe, il ou elle assure également l'ensemble des missions : réception, préparation et distribution des repas, entretien de la vaisselle, des matériels et des locaux.

Dans ce contexte, vous :

- Réceptionnez, contrôlez et stockez les repas et les denrées livrées par SIRESCO (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP

Concernant la préparation, le dressage et la distribution, vous :

- préparez de façon attractives les entrées, les plats, les fromages, plats et desserts et distribuez les repas, dans le cadre de la mission d'éducation au grût auquel il ou elle participe
- disposez des mets dans les plats
- assurez le service en salle en self ou à table suivant la commande du service durant le temps de repas et de goûter

Au niveau de l'organisation et la gestion d'équipe, vous :

- organisez le bon fonctionnement de l'office de réchauffage et signaler tout dysfonctionnement de matériel
- encadrez et organisez le travail de l'équipe des TOLF placés sous sa responsabilité au service restauration
- contrôlez la bonne exécution des missions, le respect des protocoles de nettoyage et de la réglementation HACCP
- accompagnez les agents sur l'utilisation en sécurité des produits d'entretien et du matériel
- gérez la commande de produits d'entretien, consommables, matériels de nettoyage, EPI, vaisselles de l'office en lien avec le service restauration et gérez les stocks
- accueillez et transmettez les heures au sein de l'équipe en fin de mois
- garantissez le lien entre les agents de l'équipe et les différents secteurs qui participent au temps méridien (atsem, animateur, directeur d'école...)

Entretien :

- contrôlez et participez à l'entretien de la cuisine, des locaux annexes et des salles de restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur applicable en restauration collective
- contrôlez et participez aux opérations de fin de service (remise en état, plonge/vaisselle, désinfection)

Relation avec la hiérarchie :

- repérez les dysfonctionnements et les signalez à la hiérarchie
- tenez à jour les tableaux de bords (effectifs, suivi des livraisons, heures, PMS, déchets)

### **Compétences et qualités requises**

- technique culinaire (préparations, dressage et service des denrées)
- règle d'hygiène et sécurité alimentaire applicable à la restauration collective (connaître les techniques de remise en température, maîtriser les règles de stockage et de conservation des marchandises)
- connaître les principes et produits de nettoyage et de désinfection
- technique d'entretien des sols et surfaces hautes
- savoir mettre en place la méthode HACCP et contrôler son application (PMS)
- savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- savoir présenter les mets de manière agréable
- savoir assurer le service des repas
- savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
- avoir le sens de l'observation
- comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe
- savoir remplir les documents de gestion et du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- savoir organiser et animer un travail d'équipe
- être organisé

- appliquer les codes de communication interne
- faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité du service restauration
- porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage
- s'adapter aux fluctuations de l'activité

**Conditions :**

Temps de travail : annualisé 1607 heures, travail pendant les vacances scolaires en service liaison froide. Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle et de participation à la mutuelle

Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales.

**Date limite de réception des candidatures : 16/05/2024**

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire  
par mail à :  
[votre.candidature@ville-romainville.fr](mailto:votre.candidature@ville-romainville.fr)

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la Direction des Relations Humaines au  
01.49.15.55.60.