



 **57 000**
habitants

 **SOUS PRÉFECTURE**
de l'Aude

 **VILLE D'ART ET**
D'HISTOIRE depuis 2006

 **VILLE TOURISTIQUE 2***
au Guide Michelin

Recrute pour la Direction de l'Enfance, de la Jeunesse et de l'Education

Un Chef d'équipe de centre de restauration collective (H/F) Catégorie C

Définition du poste :

Sous l'autorité du chef de service restauration et de l'adjointe, le chef d'équipe anime, coordonne et garantit la sécurité alimentaire tout en assurant la gestion d'un centre de restauration élémentaire.

Missions principales du poste :

- Animation et pilotage de l'équipe.
- Préparation, distribution et service des repas en conformité de la réglementation en vigueur en restauration collective.
- Réalisation et contrôle des procédures de nettoyage et de désinfection des locaux.
- Accueil des convives.

Activités principales du poste :

Distribution et service des repas

- Contrôler et valider tous les documents sur l'analyse des risques, les décisions relatives aux points de contrôle et aux limites critiques/légales, les dispositions de surveillance, les mesures correctives.
- Réceptionner et valider les marchandises constitutives des repas dans le respect des procédures HACCP.
- Planifier et réaliser les préparations froides et desserts sur place et garantir la remise en température des préparations chaudes.
- Assurer le service des repas.

Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux

- Réceptionner et gérer les produits d'entretien.
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- Contrôler et valider tous les documents.

Suivez-nous sur     

www.narbonne.fr

 **Narbonne**
AU CŒUR DES POSSIBLES

Animation et pilotage de l'équipe

- Organiser et manager le travail journalier de l'équipe.
- Accueillir et accompagner par une formation les nouveaux arrivants (stagiaires, nouvelles recrues, etc...).
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à sa hiérarchie.

Accueil des convives

- Adopter une attitude pédagogue auprès des enfants et de l'équipe d'animation.
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé (repas spécifiques).

Conditions particulières du poste (horaires / contraintes...) / Habilitations ou prérequis éventuels nécessaires sur ce poste / Informations diverses liées au poste.

- **En période scolaire** : lundi, mardi, jeudi et vendredi en journée continue de 8h30 à 16h30 (pause de 20 min). Mercredi soit de 8h à 13h05, soit 09h 16h30 soit repos par roulement sur les 3 sites élémentaires.
- **En vacances scolaires** : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi en journée continue de 9h à 16h00.
- Les missions, tâches et horaires peuvent être modifiés pour nécessité de service.
- Affectation sur le site du Picou pendant les vacances d'été par roulement à la quinzaine
- Congés pris uniquement durant les vacances scolaires.
- Diplôme requis : CAP cuisinier ou équivalence professionnelle.
- Permis B obligatoire.
- Recrutement statutaire ou à défaut contractuel (cadre C – filière Technique).
- Rémunération statutaire avec régime indemnitaire.
- Prime annuelle.
- Comité des Œuvres Sociales : billetterie, chèques vacances, Carte Pass CE.
- Politique RH active : formation, mobilité, évolution de carrière.
- Temps de travail : 7h40/jour soit 1607 heures/an (34 jours de congés + 9.5 jours de RTT).
- Participation contrat de Prévoyance : 7 € / Mutuelle Santé : 15 € (Contrats Labellisés)

Profil :

Connaissances :

- Connaissances de la réglementation en restauration collective.
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Techniques culinaires de base.
- Fiches techniques précisant les modes opératoires.
- Conditions de remise des repas aux consommateurs.
- Techniques de service en salle en self-service.
- Principes de nettoyage et de désinfection.
- Sécurité liée aux techniques d'entretien.

Savoir-faire :

- Capacités managériales.
- Techniques de communication.
- Faire des écrits à sa hiérarchie pour tous les types de problématique.
- Maîtrise du logiciel Word et Excel.

Savoir être :

- Autonomie, rigueur.
- Savoir déléguer.
- Etre à l'écoute de son équipe.
- Sociabilité.
- Etre respectueux des autres (enfants, animateurs, environnement).

Poste à pourvoir dès que possible

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation + CV) à Monsieur le Maire :

Direction des Ressources Humaines
CS 80823
11785 NARBONNE Cédex

Ou par mail à : emploi-formation@mairie-narbonne.fr

Date limite de candidature le 1^{er} mars 2026