



## Recrute

### Un Coordinateur restaurant scolaire (H/F)

*Cadre d'emploi des techniciens territoriaux ou des rédacteurs territoriaux*

Ville centre de la Communauté d'agglomération Pornic Agglo Pays de Retz, la commune de Pornic (18 700 habitants - surclassée 40 000/80 000 habitants) est une station balnéaire classée de la côte atlantique.

Riche d'une vie culturelle et sportive dynamique, la Ville de Pornic est animée tout au long de l'année et connaît une saison estivale plus rythmée par une programmation événementielle municipale et associative. Pornic est une ville attractive qui souhaite préserver un équilibre entre une activité touristique soutenue et un cadre de vie apprécié de ses résidents à l'année.

250 agents constituent les équipes de la commune et du CCAS de Pornic.

La Ville de Pornic vous offre l'opportunité d'intégrer le service Vie des Ecoles qui compte 60 agents sur le poste de coordinateur/trice des restaurants scolaires. Vous serez le lien entre les responsables de nos 3 restaurants, le responsable de la cuisine centrale et le service de la vie des écoles.

Venez rejoindre une équipe dynamique en charge de nombreux projets.

#### Principales missions du poste :

Sous la responsabilité de la responsable du service de la vie des écoles, vous serez en charge de :

- **Gestion administrative et financière de la cuisine centrale** en collaboration avec le responsable de la cuisine centrale sur les missions d'engagement, de facturation et de suivi des marchés publics ;
- **Management de 3 responsables et coordination des 3 restaurants scolaires de la Ville**, en gérant les problématiques de sites (techniques, organisationnelles, humaines, etc.) ;
- **Coordonner et contrôler les Plans de Maîtrise Sanitaire des restaurants scolaires** (organisation technique, entretien et hygiène des locaux) et **assurer le suivi de l'hygiène**.

Si vous possédez les compétences ci-dessous, n'hésitez pas à candidater !

- Vous avez une **expérience similaire en tant que coordinateur de restaurants scolaires** ou une **maîtrise du domaine de la restauration collective**.
- Vous avez une **expérience en management sur des multisites**.
- Vous avez des **connaissances en HACCP** et en **gestion financière des marchés publics**.
- Vous avez une **appétence pour la comptabilité et les chiffres**.
- Vous avez déjà travaillé avec les logiciels : **Aidomenu, Concerto ou Ciril Finances**, et vous maîtrisez bien **Excel**.
- Vous avez le **sens du contact humain**, des **aptitudes à la médiation**, et une **grande capacité d'adaptation au changement**.
- Vous êtes reconnu pour **votre rigueur, votre capacité d'analyse et votre esprit d'équipe**.

- Vous êtes **organisé et autonome**.

**Informations complémentaires :**

- **Lieu d'affectation** : Pornic - avec des déplacements très fréquents sur les sites
- **Bureau en open space**
- **Temps complet** : 39h (avec 25 jours de congés et 22 jours de RTT)
- **Rémunération statutaire + régime Indemnitaire + 13<sup>ème</sup> mois + tickets restaurant + COS 44 + participation employeur à la prévoyance et à la mutuelle labellisée.**

**Poste à pourvoir : dès que possible**

**Date limite de candidature : le 26 février 2025**

**Date des entretiens : les 5 et 7 mars 2025**

**Renseignements complémentaires** : auprès de madame Marie MINIER, Responsable du service Vie des Ecoles : [mminier@pornic.fr](mailto:mminier@pornic.fr) ou au 02 40 82 72 00.

**Si vous êtes prêt à relever ce défi, nous vous invitons à nous envoyer votre candidature** (lettre de motivation + CV) à [candidature@pornicagglo.fr](mailto:candidature@pornicagglo.fr).