

OFFRE D'EMPLOI

La Ville d'ANNEMASSE recrute pour sa Direction Education Petite enfance :

UN RESPONSABLE d'EQUIPE DE RESTAURATION (h/f) A TEMPS COMPLET

- Pour le groupe scolaire JEAN-MERMOZ - maternelle (H/F)
- Recrutement par voie statutaire ou contractuelle –

Annemasse, ville de 38 000 habitants, surclassée 40 à 80 000 habitants, se trouve au cœur d'un bassin de vie attractif, le Grand Genève (950 000 habitants), idéalement situé entre lac et montagnes et à deux pas d'une nature préservée. Riche de projets structurants qui contribuent à sa mutation, la ville connaît un dynamisme démographique, économique et urbain important.

Dotée de 750 agents et d'un budget de 85 M€, la Ville d'Annemasse développe depuis plusieurs années une démarche managériale inspirée des expériences d'entreprises libérées et nommée « LAB Collectivité » (libérante, agile et bienveillante).

Si vous souhaitez en savoir plus sur la promesse employeur de la Ville d'Annemasse : <https://www.calameo.com/read/00441008245ebb27ea483>

Sous l'autorité du responsable de service et en liaison permanente avec le responsable de la restauration Municipale, vous serez chargé de :

- Contribuer à la gestion des activités du restaurant scolaire maternel réception et distribution des repas (environ 100 repas/jours)
- Garantir le respect des délais pour la mise en place des couverts et assurer une qualité d'accueil aux convives
- Garantir le respect de la réglementation, des règles d'hygiène et de sécurité pour la distribution des repas et pour l'entretien des locaux
- Garantir la cohésion de l'équipe d'agents du restaurant scolaire et contribuer aux collaborations de manière transversale (responsables d'équipe périscolaire, animateurs, ATSEM). Animer et piloter l'équipe d'agents de restauration (planning, organisation du travail, entretiens d'évaluation professionnelle...)

Profil recherché

Expérience exigée sur un poste similaire (minimum 2 ans)

Savoir :

- Très bonnes connaissances de la réglementation d'hygiène et de sécurité HACCP
- Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Maîtrise des outils informatiques
- Notions en gestion du personnel

Savoir-faire :

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au supérieur hiérarchique
- Savoir gérer les conflits entre agents
- Savoir travailler en équipe et avec différents intervenants en particulier l'équipe d'animation
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, lutte contre le gaspillage alimentaire , etc.)

Savoir être :

- Sens des responsabilités, être organisé et autonome dans son travail
- Faire preuve de réactivité, polyvalence et adaptation
- Être respectueux du secret professionnel

Conditions d'exercice

Poste à temps complet, temps de travail de 35 heures hebdomadaires réparties sur 5 jours, du lundi au vendredi

Horaires de travail : (pouvant être modifiés)

En période scolaire

Lundi, mardi, jeudi et vendredi: 7 h – 14 h 30

Mercredi: 9 h 00 – 14 h 00

- En Période de vacances, poste à temps complet : 7h30/14h30 du lundi au vendredi.

Durant les périodes de congés scolaires, l'agent travaille sur son site ou peut être mobilisé sur d'autres services de la ville, selon l'organisation du service

Congé à prendre uniquement hors périodes scolaires.

Poste ouvert aux

Agents titulaires relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise ou des adjoints techniques (catégorie C) **de la fonction publique**

ou

Contractuels (CDD de droit public, d'une durée d'un an renouvelable)

Rémunération

Pour les titulaires : Rémunération statutaire, régime indemnitaire

Pour les CDD : Rémunération en fonction du profil et de l'expérience

Avantages

Prime de fin d'année, participation éventuelle de la Ville à la protection sociale (jusqu'à 600€/an), indemnité de résidence, titres restaurant, prise en charge par la Ville de l'adhésion au CNAS sous conditions, participation à l'abonnement de transport en commun (75%)

Poste à pourvoir le plus rapidement possible

Date limite de dépôt des candidatures : 16 SEPTEMBRE 2026 (cachet de la poste faisant foi)

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature (CV + lettre de motivation) par courrier postal à
Monsieur Le Maire - Direction des Ressources Humaines - B. P. 530 - 74107 ANNEMASSE CEDEX

Ou

Via le site internet <https://www.annemasse.fr> (offres d'emploi)