



## Référent(e) magasin – réception et livraison de la cuisine centrale

La ville de Montereau-Fault-Yonne (22 000 habitants) en plein développement économique, est située à proximité de Paris, Fontainebleau et Sens. Pionnière en matière de restructuration urbaine, la ville s'est investie dans la rénovation du quartier de Surville tout en préservant un centre historique dynamique.

Dotée de nombreux services publics, 8 groupes scolaires réhabilités et activités périscolaires, des équipements sportifs et culturels de qualité notamment un grand théâtre « Majestic » de 700 et 1300 places, des dispositifs innovants tels que la Digitale Académie (tiers lieu d'enseignement supérieur), un tissu associatif développé, elle offre un cadre de vie agréable (parcs et activités de plein air).

La ville de Montereau-Fault-Yonne propose également une offre de santé de qualité sur son territoire avec deux pôles médicaux pluridisciplinaires.

La ville de Montereau-fault-Yonne est également propriétaire d'une cuisine centrale en cours de réhabilitation d'une capacité totale de production de 4000 à 5000 repas par jour et qui sera opérationnelle au 1er septembre 2024 avec un besoin d'environ 1800 repas par jour. Les repas seront produits et distribués, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, dans les différentes structures municipales (restaurations scolaires, crèches, portage de repas aux aînés, cérémonies, manifestations...).

La ville de Montereau-Fault-Yonne recrute un(e) référent(e) magasin – réception et livraison pour sa future cuisine centrale afin d'assurer la gestion des stocks alimentaires, la distribution des repas sur les différents sites, de développer une démarche proactive de recherche de prospects (collectivités territoriales, Centre Hospitalier, acteurs privés...), et de contribuer au développement d'une activité avec une forte densité d'insertion par l'activité économique pour les publics inscrits dans un parcours de retour vers l'emploi, en formation, en reconversion professionnelle.

Rattaché(e) au - à la directeur-trice de la cuisine centrale, vous exercerez les missions suivantes :

- Manager l'équipe du magasin dont les chauffeurs, organiser les plannings, les formations, réaliser les entretiens annuels, transmettre les informations à la direction des ressources humaines, prévenir et gérer les conflits éventuels
- Encadrer avec l'accompagnateur socio-professionnel les agents en insertion par l'activité économique, en alternance et en stage
- Effectuer et vérifier les commandes des denrées alimentaires en application des marchés publics, des fournisseurs retenus et des plateformes mutualisées
- Assurer la gestion, le rangement, le suivi des stocks non alimentaires et effectuer un inventaire mensuel
- Vérifier les réceptions des marchandises au vu des bons de commande
- Contrôler la température des chambres froides positives et négatives selon les procédures et normes en vigueur
- Elaborer et préparer l'allotissement des repas à distribuer

- Assurer la distribution des denrées alimentaires vers les sites de restauration scolaire, les crèches et les administrés concernés par le portage à domicile ainsi que sur les sites d'événements exceptionnels (protocole...)
- Assurer l'entretien des locaux en respectant les règles d'hygiène en vigueur et des véhicules en lien avec le Centre technique municipal
- S'assurer du bon entretien des zones de stockage et des satellites de restauration (offices) en lien avec le service scolaire
- Signaler au-à la directeur-trice tout problème ou dysfonctionnement
- Participer à l'évolution du projet d'exploitation : recherche de prospects, création d'un restaurant municipal...afin de développer l'activité au maximum de la capacité de production

**Profil souhaité :**

- Vous êtes doté(e) d'une expérience réussie dans des missions similaires dans le domaine de la restauration collective.
- Vous maîtrisez la réglementation du secteur agro-alimentaire, en matière d'hygiène et de sécurité, la gestion des stocks
- Vous disposez de qualités managériales reconnues et d'une capacité à réguler les situations conflictuelles.
- Vous êtes rigoureux-se, organisé(e), avez le sens du travail en équipe et une capacité à anticiper.

**Conditions de travail :**

- Travail sur le site de production et/ou de distribution,
- Horaires de travail à déterminer sur une plage horaire.
- Disponibilités occasionnelles à prévoir en soirée lors de manifestations événementielles.

**Type d'emploi et rémunération :**

- Recrutement par voie de mutation, de détachement ou par voie contractuelle sur les cadres d'emplois des Adjoints techniques/Agents de maîtrise /Adjoints administratifs (catégorie C) ou des rédacteurs territoriaux (catégorie B)
- Poste à temps complet, 38 heures hebdomadaires.
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- 13ème mois
- Participation employeur mutuelle et prévoyance

**Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) :**

À Monsieur Le Maire James CHERON

Mairie de Montereau 54 rue Jean Jaurès – 77130 MONTEREAU-FAULT-YONNE

ou par mail [secretariatdrh@ville-montereau77.fr](mailto:secretariatdrh@ville-montereau77.fr)