



Responsable qualité, coordinateur.trice des offices scolaires adjoint.e au/ou à la chef.fe de service de restauration municipale

Réf : 25-108

Filière administrative – Adjoint administratif ou Rédacteur – Catégorie C ou B

Filière technique – Adjoint technique, agent de maîtrise ou technicien – Catégorie C ou B

Bagnolet est une ville dynamique de 40 000 habitants. Elle est située aux portes de Paris et accessible par le métro (ligne 3 - station Gallieni).

Membre de l'EPT Est Ensemble, elle bénéficie d'un fort dynamisme urbain et économique ainsi que du second parc hôtelier francilien. Territoire à forts enjeux urbains et sociaux (projets ANRU notamment), la Ville de Bagnolet mène une politique ambitieuse de modernisation et de restructuration de son administration.

La proximité avec les administré.e.s dans une relation réciproquement exigeante constitue une priorité. La Ville s'attache à déployer, dans l'ensemble des politiques publiques qui la concerne, des politiques publiques ambitieuses au service des Bagnoletaises et des Bagnoletais.

Rattaché-e au Chef ou à la Cheffe du service de la Restauration Municipale, l'agent-e est la ou le garant.e de la qualité de la restauration municipale au sein de l'établissement et de ses satellites.

A ce titre, l'agent-e développe les outils de suivi, de contrôle et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective.

Collaboration avec les deux chef-fe-s de pôle, les chef-fe-s de secteur et l'ensemble des agents de la cuisine centrale sous l'autorité directe du chef du service de la restauration municipale.

L'agent-e travaille aussi en étroite collaboration avec les responsables d'office des sites scolaires.

Activités :

Organisation et mise en place de la qualité sous ses quatre dimensions (nutritionnelle, organoleptique, de service et sécurité alimentaire) :

- Rédiger et mettre à jour le dossier d'agrément sanitaire,
- Suivre les contrôles qualité conformément à l'analyse des dangers,
- Suivre et améliorer les pratiques : de la réception à la livraison,
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des satellites :
 - Maîtrise des consommations d'eau et d'énergie,
 - Tri des déchets,
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à l'hygiène et à la nutrition,
- Prévenir et gérer les situations de crise.

Formation du personnel :

- Evaluer les besoins en formation du personnel BPH et HACCP.
- Communication à l'interne et à l'externe en matière de sécurité alimentaire :
 - Relations avec les prestataires de service (laboratoires, maintenance et produits lessiviels)
 - Relations avec les organismes officiels de contrôles (DDCSPP)
 - Relations avec les fournisseurs
- Participer aux commissions « menu ».
- Entretien des locaux, des équipements et du matériel :
 - Evaluer les besoins, détecter les dysfonctionnements,
 - Suivre les opérations de maintenance des équipements et du matériel.

Divers :

- Editer les documents de production et les étiquettes si nécessaire

Profil :

- Maîtrise totale des bonnes pratiques d'hygiène et des normes HACCP

Horaires et lieu de travail :

37H30 / semaine

Horaires : 8H00 – 16 H30 avec une pause repas

Contraintes particulières : Travail possible en locaux sous température dirigée (8-10 °C).

Lieu : Cuisine centrale municipale

Avantages :

La ville de Bagnolet est dotée d'une Direction des Ressources Humaines investie en matière d'accueil et d'accompagnement de ses nouveaux agents.es. Les rémunérations et avantages sociaux accordés sont les suivants :

- ☞ Rémunération statutaire + RIFSEEP (IFSE + CIA) ;
- ☞ Participation de l'employeur aux mutuelles labellisées ;
- ☞ Remboursement à 75% des frais de transport ou versement d'un forfait mobilité durable ;
- ☞ Adhésion au CASC (Comité d'Activités Sociales et Culturelles) ou au CNAS (Comité National d'Actions Sociales) ;
- ☞ Tickets restaurant

Candidater :

Merci d'envoyer votre CV + lettre de motivation à l'attention de M. Le Maire, Tony Di Martino, en rappelant la référence de l'offre, à l'adresse :

☐ service.recrutement@ville-bagnolet.fr avant le 17 décembre 2025.