

OFFRE DE POSTE

Gestionnaire des achats (H/F) Service de restauration collective

La Communauté d'Agglomération du Pays de l'Or est composée de 8 communes. Avec 45 000 habitants l'hiver et 210 000 l'été, le Pays de l'Or est un territoire dynamique avec un secteur littoral très touristique, des secteurs péri-urbains dans la zone d'influence de la métropole de Montpellier, des villages authentiques de la petite Camargue héraultaise et un environnement naturel préservé.

Créée en 1973, le service de restauration collective assure la confection, la livraison et la distribution des repas. Il est en régie directe et compte une centaine d'agents (environ 35 en production, 60 en distribution et 5 administratifs). Il est assuré en liaison chaude pour les enfants accueillis en crèche, à l'école, en centre de loisirs et dans les collèges de La Grande Motte et de Mauguio ; en liaison froide pour le portage de repas à domicile. Le service compte 3 cuisines centrales, une cuisine autonome et 18 restaurants scolaires pour une production globale d'environ 4000 repas par jour scolaire.

Les menus, à 4 composantes, sont élaborés par les cuisiniers puis validés en Commission regroupant la diététicienne et des agents des service restauration, enfance et jeunesse. La part de produits issus de l'agriculture biologique était de 35% en 2022 et de 40% en 2023, celle de l'ensemble des produits sous signes officiels de qualité de 44% en 2022, 50% en 2023 (AB incluse).

Un Projet Alimentaire de Territoire dynamique porte de nombreuses actions en lien avec le service.

Données sur la structure :

Nom : Agglomération du Pays de l'Or

Statut : Collectivité Territoriale

Adresse : 300 avenue Jacqueline Auriol - Zone aéroportuaire CS 70040 34137 MAUGUIO cedex

Interlocuteur : Monsieur Jérôme CAZES – responsable du service restauration collective – 04.67.35.12.00

Emploi :

Statut : Titulaire ou Contractuel sur emploi permanent

Filière : Administrative

Cadre d'emploi : Rédacteur

Lieu(x) de travail : Territoire du Pays de l'Or, poste basé à Mauguio (La Louvade)

Temps de travail : Lundi au vendredi – 35h semaine sur un planning annualisé

Rémunération : Statutaire / RIFSEEP + prime de fin d'année

Avantages : Télétravail possible, adhésion au COS LR, participation aux frais de mutuelle et prévoyance

Vos missions et activités

Les principales missions seront sous l'autorité du responsable du service de restauration collective :

- Déploiement du logiciel de restauration collective.
 - Mise à jour du logiciel de restauration : plan alimentaire, denrées, fiches recettes, coût des produits, allergènes, ...
 - Mise en place des fonctionnalités du logiciel de restauration : automatisation des commandes, suivi des livraisons, gestion prévisionnelle du budget alimentation du service, édition des menus/allergènes

- Participation à la définition et à l'exécution de la politique d'achats du service
 - Réalisation de la prospective de produits en lien avec les orientations du Projet alimentaire de territoire et des cuisiniers ainsi que de la loi EGALIM
 - Veille économique sur les différents segments d'achat
 - Participation aux projets du PAT, notamment en matière de structuration de filières et de sourcing
 - Participation à la commission menu interne en lien avec la diététicienne et les cuisiniers (relais sur les disponibilités produit, sur les objectifs d'introduction de produits de qualité)
 - Coopération avec les autres services de l'agglomération, notamment dans le cadre de projets d'animation
- Co-pilotage des achats alimentaires du service de restauration collective
 - Pilotage du processus d'achat et de la planification des achats
 - Gestion du budget alimentaire : prévisionnel et exécution
 - A terme, relations et interactions avec les fournisseurs de denrées alimentaires
 - A terme : passation des commandes alimentaires, gestion de leur suivi
- Gestion et suivi du marché public alimentation
 - Préparation des pièces des dossiers de consultation
 - Analyse des offres des candidats et participation aux Commissions d'appel d'offre
 - Pilotage et suivi de l'exécution administrative et financière du marché (bilan périodique)
 - Suivi qualitatif de l'exécution des marchés (révisions des prix, pénalités, ...)

Missions complémentaires

- Participation à l'accomplissement des projets du service de restauration collective : lutte contre le gaspillage alimentaire, ateliers culinaires, événements divers
- Participation aux tâches des autres membres de l'équipe quand nécessaire (inscriptions demi-pension, repas des aînés, participation au service, ...)

Votre profil (H/F)


Vos qualités

- ✓ Capacité d'organisation, de rigueur, et de gestion des priorités
- ✓ Capacités d'analyse et de synthèse
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Ecoute, qualités relationnelles et sens de la diplomatie
- ✓ Autonomie, prise d'initiative, capacité d'adaptation
- ✓ Savoir respecter les informations confidentielles

Votre formation, votre expérience et vos savoir-faire

- ✓ Les candidat(e)s devront justifier d'une expérience à un poste similaire et d'une bonne maîtrise des logiciels de restauration collective (WEBGEREST), de leur utilisation et de leur déploiement
- ✓ Maîtrise de la réglementation en vigueur en matière de restauration collective (EGALIM, GEMRCN, INCO, hygiène, ...)
- ✓ Maîtrise des techniques d'achat, d'optimisation des achats et de négociation
- ✓ Connaissance de la réglementation en matière de commande publique
- ✓ Connaissance des PAT et de leurs enjeux sera appréciée.
- ✓ Suivi financier et budgétaire des commandes
- ✓ Utilisation courante des principaux logiciels bureautiques (pack office)
- ✓ Qualités rédactionnelles

Votre candidature

 Déposer votre lettre de motivation et curriculum vitae à l'attention du président **avant le 24 octobre 2024** directement sur notre site internet :

<https://paysdelor.fr/emploi/agglomeration/>