

Offre d'emploi

Coordinateur/trice de la Restauration Scolaire

Offre d'emploi n°O068260109001019

Grade(s)

Animateur

Animateur principal de 1ère classe

Animateur principal de 2ème classe

Description du poste à pourvoir

La Communauté de Communes Sud Alsace Largue répartit sur le territoire (44 communes dont 17 structures), recherche un Coordinateur/trice pour la restauration scolaire.

En tant que coordinateur du service de restauration scolaire au sein du service péri et extrascolaire, vous avez la responsabilité d'une vingtaine d'agents (technique et d'animation) sous votre hiérarchie directe, intervenant sur les restaurants scolaires intercommunaux.

Missions ou activités

Organiser l'accueil en adéquation avec les demandes et besoins des familles :

- Elaborer le projet d'accueil des restaurants scolaires (aménagement des locaux, sécurité des transports, organisation par site...) en tenant compte des orientations du service péri et extrascolaire
- Identifier les besoins d'accueil en fonction des besoins des familles, proposer des solutions organisationnelles à sa hiérarchie, identifier les freins, Et assurer la mise en œuvre en fonction des arbitrages définis
- Gérer en étroite collaboration avec le gestionnaire administratif les inscriptions et les plannings de présence sur les sites de restauration scolaire
- Être en capacité, de renforcer les équipes en place sur le terrain en tant qu'agent d'encadrement ou d'intendance
- Être l'interlocuteur privilégié des familles (demande d'accueil, question organisationnelle, contentieux, ...)

- Participer à la mise en œuvre de projets et/ou de règles de fonctionnement communes et transversales au service de restauration scolaire et aux services périscolaires et d'accueil de loisirs intercommunaux
- Assurer le relationnel avec les fournisseurs de repas en étant l'interlocuteur principal sur les commandes de repas et le suivi de la qualité de la prestation au sein des restaurants scolaires.

Être garant du respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :

- Définir, veiller à la mise en œuvre et évaluer les protocoles HACCP au sein des restaurants scolaires (procédures de maintien ou de remise en température, gestion des plats témoins, hygiène alimentaire, ...)
- Harmoniser, veiller à la mise en œuvre des process (produit d'entretien, posture de travail...) dans les différents restaurants scolaires mais aussi avec l'ensemble des structures d'accueil collectif de la CCSAL
- Participer et être force de proposition à la mise en œuvre d'actions éco-responsables dans les domaines de l'alimentation (approvisionnement, qualité des produits, actions anti-gaspillage...) dans le respect de la commande publique, des normes réglementaires
- Être garant du matériel utilisé (vaisselle, outils de cuisine, produit d'entretien...) en lien avec le projet éco-responsable de la collectivité
- Être référent des commandes groupées de matériel d'entretien pour l'ensemble du service péri et extrascolaire et en soutien et conseil pour les multi-accueils
- Être en soutien et en conseil pour la mise en œuvre des process HACCP de l'ensemble des structures d'accueil collectif de la CCSAL

Participer à l'élaboration et au suivi budgétaire de la restauration scolaire :

- Estimer les moyens nécessaires au fonctionnement de l'ensemble des sites de restauration scolaire
- Suivre tout au long de l'année de l'exécution budgétaire de la restauration scolaire (maîtrise des dépenses, ...)

Assurer le management et la gestion de personnel :

- Assurer la responsabilité hiérarchique directe des agents de la restauration scolaire.
- Animer et coordonner des réunions d'équipes.

- Définir les besoins, participer au recrutement en lien avec le service RH, procéder aux affectations.
- Encadrer, animer, gérer les agents directement rattachés par voie hiérarchique (définition et gestion des plannings de travail, des missions, lien entre les agents et le service RH, établissement des évaluations professionnelles) et faire les arbitrages nécessaires en cohérence avec les orientations de la collectivité.
- Accompagner, conseiller et réorienter les équipes en place en étant présents de manière régulière sur les structures

Profil recherché

Formation : Diplôme de niveau bac +2 et/ou BAFA - BAFD ou équivalent

- Connaissance et maîtrise des normes HACCP et sécurité alimentaire
- Connaissance de l'environnement territorial
- Connaissance du domaine de l'animation
- Sens du travail en équipe et en réseau
- Esprit d'analyse et de prospective
- Sens du service public et de la discrétion
- Qualité organisationnelle, logistique, relationnelle et managériale
- Autonomie
- Bonne maîtrise administrative, informatique (logiciels de base : traitement de texte, tableur, PowerPoint et logiciel de gestion des services enfance jeunesse)
- Permis B

Éléments de rémunération :

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire (IFSE et CIA)

Rémunération indicative Grille indiciaire FPT

Avantages liés au poste :

- Possibilité de travailler sur 4,5 jours
- Possibilité de télétravail à définir
- Véhicule de service pour intervention



- Titres restaurant au-delà de 6 mois d'ancienneté
- Participation de l'employeur à la mutuelle et à la prévoyance
- Plateforme de co-voiturage
- Prise en charge de 75% des abonnements aux réseaux de transports publics
- Possibilité d'adhérer au Groupement d'Action Sociale (CE)
- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Date prévue du recrutement

16/03/2026

Date limite de candidature

08/03/2026

Informations complémentaires

Expérience souhaitée Confirmé

Lieu de travail 7 rue de Bâle, Dannemarie (Haut-Rhin (68))

CDD de 6 mois avec prolongation possible

Temps complet

Veillez adresser CV et lettre de motivation à l'attention de M. Le Président de la Communauté de Communes Sud Alsace Largue 7 rue de Bâle 68210 Dannemarie par courriel à recrutement@sudalsace-largue.fr