

Un.e responsable de site de restauration

3 juin 2026

Ville nature, active et solidaire, Saint-Sébastien sur Loire se situe dans un environnement idéal pour tous les amoureux de la nature : bordée par la Loire, voisine immédiate de Nantes et dotée de nombreux espaces naturels (îles, bois...). La Ville est également proche de la côte Atlantique et du vignoble nantais.

Elle se distingue par un dynamisme économique remarquable grâce à ses commerces de proximité, ses zones d'activités et ses centres commerciaux. Elle profite aussi d'un tissu associatif très dynamique et d'infrastructures nombreuses (salles de spectacle, cinéma, piscine, médiathèque, école de musique...).

Aujourd'hui, la Ville poursuit son développement pour compléter ses équipes (550 agents) et recherche un.e responsable de site de restauration.

CONTEXTE

Dans le cadre d'un poste permanent vacant en raison d'un départ en retraite.

FONCTION ATTACHÉE AU POSTE

Sous l'autorité de la responsable du service Restauration et Entretien, vous coordonnerez et gèrerez les activités de distribution et d'entretien des locaux scolaires. Vous participerez à l'animation du restaurant collectif, en respectant la sécurité alimentaire, vous dirigerez l'équipe de restauration (7 agent-es) sur les temps scolaires et non scolaires, et effectuerez des missions administratives diverses.

MISSIONS DÉTAILLÉES

Vous serez chargé-e de :

- Manager et animer l'équipe restauration et entretien
- Etablir des plannings et missions administratives variées : saisie des commandes de repas, traitement des mails, demandes de travaux, impressions des tableaux d'adaptations, validation des congés et toute autre demande spécifique.
- Coordonner les activités du restaurant en lien avec la cuisine de production (La Fabrik du Sud Loire)
- Réceptionner, vérifier, remettre en température et mettre en place les plats (vérification des températures, contrôler la quantité et qualité des produits)
- Accueillir et servir les enfants, ainsi que les enfants allergiques ou présentant un régime alimentaire particulier
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des enfants sur le temps du repas

- Participer au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Appliquer les règles HACCP
- Contrôler la maintenance et participer au service et à l'hygiène des locaux de restauration
- S'assurer de l'entretien du groupe scolaire

PROFIL RECHERCHÉ

Vous êtes diplômé-e en cuisine et vous justifiez d'une expérience confirmée sur un poste similaire.

QUALITÉS ATTENDUES

- Maîtrise des règles d'hygiène en restauration
- Bonnes notions sur la qualité nutritionnelle et les portions recommandées (GEMRCN)
- Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Connaissance des procédures d'entretien des locaux scolaires
- Application des consignes du Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Gestion des stocks de matériel, produits d'entretien et de denrées alimentaires
- Intégration des objectifs d'éco-responsabilité (réduction et tri des déchets, production de compost...)
- Esprit d'initiative et capacités d'adaptation
- Qualités relationnelles et managériales
- Bon relationnel avec les enfants
- Autonomie, rigueur, sens de l'organisation et ponctualité

HORAIRES DE TRAVAIL

Période scolaire : LMJV 8h/16h, mais nécessité d'organiser son temps de travail pour contrôler les missions d'entretien des locaux scolaires. Mercredi : 10h/15h

Période vacances scolaires : LMMJV 8h30/16h ou 7h30/15h l'été

RÉMUNÉRATION

Votre rémunération sera fixée sur la base de la grille indiciaire en référence aux cadres d'emplois des agents de maîtrise territoriaux, et du régime indemnitaire du poste tenant compte des responsabilités et expertise assumées + prime annuelle (titulaires)

AVANTAGES LIÉS AU POSTE ET/OU AVANTAGES COLLECTIFS AU TRAVAIL

Journée continue avec possibilité de consommer le repas servi aux enfants

Cycle de travail hebdomadaire 37h (11 RTT)

CET monétisable

Participation mutuelle (si garanties labellisées) et prévoyance (prise en charge de la Ville à hauteur de 60%)

Dispositif « Sport au travail »

Comité des Œuvres Sociales

Plan de mobilité : prise en charge transports collectifs à 75 % + mesures Nantes Métropole + forfait mobilité durable

Recours possible à des véhicules motorisés et deux roues électriques pour tous les déplacements professionnels

DATE DE PRISE DE POSTE

3 août 2026

CONTACT

Julie LALANDE, responsable du service Restauration et entretien : 02 40 80 85 36

Les lettres de motivation accompagnées du Curriculum Vitae et du dernier arrêté de situation administrative sont à adresser à Monsieur le Maire, par mail, à la Direction des Ressources Humaines (recrutement@saintsebastien.fr) pour le **2 juillet 2026 dernier délai**.

Si votre candidature est en adéquation avec ce profil, vous serez contacté-e afin de convenir d'un entretien.

Dans le cas où vous n'avez pas de retour au-delà d'un délai de 5 semaines, cela signifie que malgré la qualité de votre parcours professionnel, votre candidature n'a pas été retenue.

Contact

Ressources humaines

Bâtiment Céleste

5 rue du Petit Anjou

44230 Saint-Sébastien-sur-Loire

02 40 80 85 97

[Écrire](#)

Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 9 h - 12 h / 14 h - 17 h

Jeudi : 14 h - 17 h

■

- [Contact](#)