

Un.e responsable du service restauration et entretien

3 juillet 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 du service restauration et entretien.

FONCTION ATTACHÉE AU POSTE

En lien avec la directrice des affaires scolaires, vous serez chargé-e de la mise en œuvre des orientations stratégiques en matière de restauration scolaire et d'entretien des locaux.

MISSIONS DÉTAILLÉES

GESTION :

- Assurer le suivi et la gestion quotidienne du service : budget, administration et ressources humaines

MANAGEMENT :

- Recruter et accompagner les agent-es du service (70 agent-es de catégorie C et B)
- Superviser les agent-es: mise en place d'un suivi régulier de terrain
- Garantir les procédures : co-construction de process pour accompagner les missions de terrain
- Elaborer des plannings annuels lisibles et fonctionnels pour l'ensemble des agent-es du service

CONTROLE et SUIVI :

- Être en lien continu avec la cuisine « La Fabrik du Sud Loire » par des échanges hebdomadaires (qualité et quantité), par la co-construction des commissions restauration, par le pilotage des réunions techniques, par le suivi des commissions menu et des assemblées générales

- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire
- Saisir, suivre et contrôler les commandes et les PAI avec la Fabrik
- Suivre et piloter les projets : « ma cantine », « mon resto responsable », ...
- Assurer la gestion des règles d'hygiène HACCP dans les offices de restauration
- Cadrer les temps de repas : mettre en place un vrai suivi de terrain pour les temps de repas (articulation des agents sur les temps de midi, atmosphère des cantines, gestion des services) en lien avec la direction de l'animation éducative et de la jeunesse
- Organiser et faire évoluer la qualité et de la sécurité en restauration
- Elaborer, gérer, suivre et évaluer les budgets de l'activité restauration et entretien
- Elaborer le cahier des charges et analyser les offres de marchés publics (nettoyage externalisé, lavage du linge, matériel de restauration, ...), avec le service de la commande publique et suivre l'exécution de ces marchés publics
- Gérer les commandes et les stocks de matériel pour l'entretien des locaux
- Assurer le suivi des plannings des agents d'entretien et de restauration : penser un fonctionnement en temps scolaire et de vacances scolaire
- Accompagner les agents d'entretien en termes de savoir-faire et de matériel en collaboration avec l'agent de coordination de terrain
- Evaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes en terme d'entretien des locaux municipaux (en lien avec notre prestataire la société ADC propreté)
- Assurer le suivi des travaux pour les espaces restauration et entretien de la collectivité

COMMUNICATION :

- Avec les agents : réunions de service et de site planifiées en début d'année
- Avec les familles : actions et évolutions de la restauration en lien avec la FABRIK
- Avec les sites (responsables des structures petite enfance, directions d'écoles, ...) sur les plannings d'entretien, les évolutions ou changements qui concernent la restauration

PROFIL RECHERCHÉ

De formation supérieure en management de la restauration collective et/ou expérience confirmée sur un poste similaire.

QUALITÉS ATTENDUES

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes doté-e de qualités managériales éprouvées, d'un bon relationnel et vous savez mettre en place des outils efficaces permettant d'animer une équipe
- Vous êtes reconnu-e pour votre grande autonomie dans l'organisation du travail
- Vous justifiez d'une aisance rédactionnelle et une bonne maîtrise des outils bureautiques (Concerto, Astre, etc.)
- Vous avez une connaissance des enjeux et des évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective
- Vous êtes en capacité d'analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas
- Vous êtes force de proposition pour l'action éducative alimentaire et pour la gestion des ressources humaines

- Vous sauriez définir et mettre en place des outils de sensibilisation, des animations pédagogiques autour de la nutrition, du goût et du développement durable

RÉMUNÉRATION

Votre rémunération sera fixée sur la base de la grille indiciaire en référence aux cadres d'emplois des attachés 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

Télétravail possible

Cycle de travail avec RTT : Forfait cadre 39h / 22 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

Restaurant du personnel (4.70€ le repas)

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

DATE DE PRISE DE POSTE

Dès que possible.

CONTACT

Myrtille MESLET HERICOURT – Directrice des Affaires Scolaires : 02 40 80 85 24 – 06 84 88 26 58

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 **14 août 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](#)