

Ville de 13 663 habitants, située dans les Yvelines à la confluence de la Seine et de l'Oise, à 30 km à l'ouest de Paris, AndréSY offre un cadre de vie ainsi qu'un patrimoine naturel et historique remarquables. Depuis 2020, la municipalité met en œuvre un projet de transformation écologique autour de quatre piliers : un service public de qualité, une ville solidaire et inclusive, une ville culturelle et une ville sobre et résiliente.

Elle développe également une politique ambitieuse en matière de ressources humaines : qualité de vie au travail, sport au travail, mobilités douces, ou encore égalité femmes/hommes.

Pour la direction de la Restauration municipale, la ville d'AndréSY recherche :

# Directeur/trice de la Restauration municipale

Cadre d'emploi : catégorie A ou B (Filière administrative ou technique)

Poste à pourvoir le 01/03/2026

## DESCRIPTION DU POSTE

Engagée dans une démarche de transition écologique, la ville d'AndréSY place la restauration municipale au cœur de sa politique d'alimentation durable. Chaque établissement — écoles, résidence autonomie — dispose de sa propre cuisine, ce qui exige une coordination rigoureuse pour garantir la qualité, la sécurité et l'uniformité du service sur l'ensemble du territoire communal. Le ou la Directeur-trice de la Restauration pilotera la mise en œuvre de cette stratégie en garantissant qualité, équilibre nutritionnel et respect de l'environnement. Placé.e sous la responsabilité du Directeur Général Adjoint des Services à la Population, il ou elle aura plusieurs missions :

### Pilotage stratégique et développement durable

- Déployer la stratégie municipale en matière d'alimentation durable et d'application de la loi EGALIM.
- Valoriser les produits locaux, bio et de saison, encourager la diversification alimentaire (menus végétariens et vegan) ainsi que les circuits courts.
- Former les agents du service aux techniques culinaires végétariennes et vegan.
- Promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri des déchets et la valorisation des biodéchets.

- Assurer la cohérence entre les engagements écologiques de la Ville et les pratiques du service.
- Promouvoir une culture de la responsabilité environnementale au sein des publics externes et internes.
- Revoir et piloter les prestations liées aux cérémonies et aux festivités selon la stratégie alimentaire durable de la municipalité
- Être force de proposition en matière d'alimentation durable tout en assurant une veille active sur les évolutions réglementaires et sociétales liées à l'écologie, à l'alimentation responsable, la gestion des ressources et des déchets.

### Management et organisation du service

- Encadrer une équipe de 28 agents, dont une adjointe, une assistante administrative, un livreur-magasinier et 25 agents sur site.
- Assurer la mise en place et le suivi des procédures de travail pour garantir la qualité, la sécurité et l'efficacité de la production et de la livraison des repas sur l'ensemble des sites (crèche, écoles, résidence autonomie, événements municipaux), en veillant au bon fonctionnement des moyens techniques, des équipements et des contrôles sanitaires.
- Piloter la démarche qualité, les contrôles réglementaires et les actions correctrices.

- Animer la commission « menus » et favoriser la participation des équipes.

#### Gestion administrative et budgétaire

- Élaborer et suivre le budget du service.
- Superviser les marchés publics liés à la restauration (rédaction du cahier des charges techniques pour les denrées, la maintenance, les équipements).
- Négocier et suivre les relations fournisseurs.
- Établir les devis pour les prestations exceptionnelles (festivités, cérémonies).

#### Gestion technique

- Assurer la maintenance et la conformité des équipements.
- Veiller à la sécurité sanitaire (HACCP, GEMRCN).
- Superviser le portage des repas à domicile et le bon fonctionnement logistique du service.

### PROFIL RECHERCHÉ

#### Compétences techniques

- **Engagement écologique** : Partage des valeurs de transformation écologique et vision moderne d'une restauration collective durable, éducative et conviviale.
- **Expérience en restauration collective** : Gestion de services collectifs, maîtrise HACCP/EGALIM/GEMRCN, connaissance des publics (petite enfance, scolaire, seniors), expertise culinaire incluant techniques végétariennes et véganes. Travail avec les services et avec les élus.
- **Management et pilotage** : Capacité à fédérer les équipes, maîtrise des démarches qualité, suivi budgétaire et marchés publics, maîtrise des outils informatiques de gestion et de restauration ([macantine](#) entre autres).
- **Qualités humaines** : Excellent relationnel, sens de l'écoute et pédagogie, polyvalence, réactivité.

### CONDITION DU POSTE

- Poste à temps complet : 38h30 hebdomadaires
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + participation employeur à la mutuelle et la prévoyance
- Télétravail (*sous conditions*)
- Adhésion au CNAS
- 25 congés annuel et 20 RTT
- Prime à la mobilité douce
- Qualité de vie au travail : Permanences RH et ateliers QVT
- Dispositif municipal BOUGER+ : pratique sportive sur le temps de travail
- Amicale du personnel

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) à :  
**recrutement@andresy.com**

ou par courrier à : Hôtel de ville – Service des ressources humaines  
4, boulevard Noël-Marc – 78570 Andrésy