



RECRUTEMENT

COORDINATEUR / COORDINATRICE

RESTAURANT SCOLAIRE

Maché

Missions principales :

PRÉPARATION DU SERVICE

La personne est en charge de la préparation des repas via un prestataire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Cette personne sert et supervise le service pour les enfants accueillis.

- ↳ Tâches : commandes, réception, préparation repas, temps de service, nettoyage des locaux.

GESTION ADMINISTRATIVE

La personne assure les tâches administratives rattachées au service - de l'inscription à la facturation ainsi que le management du personnel sur site.

- ↳ Tâches : gestion des présences, facturation et suivi des paiements via le logiciel Synergie, organisation de l'équipe sur place et réunion d'équipe (en lien avec la directrice d'association).

Relation hiérarchique :

Sous l'autorité de la Présidente et de la direction d'association.

Descriptif du poste :

Période de travail : **Lundi Mardi Jeudi Vendredi -- 9h45 à 15h45**

Quelques réunions en soirée avec l'équipe et la commission bénévoles

CDD Aménagé temps partiel **24h sur les semaines scolaires**

Soit 20h en préparation cuisine/service et 4h en gestion administrative

Début : lundi 6 mai 2024

Lieu : restaurant scolaire de Maché

Salaire : selon convention collective Familles Rurales fiche métier 3-15-a « animateur Local » indice 361 (taux horaire 12.75€/h brut)

PROFIL DU CANDIDAT

- Être garant du bon fonctionnement du service dans sa globalité,
- Être en capacité à anticiper, organiser et préparer les services des enfants de maternelles et primaires,
- Être en capacité de lire et exécuter un protocole d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Expérience professionnelle auprès d'enfants 3/11 ans,
- Expérience du travail d'équipe et capacité à encadrer – manager,
- Sens relationnel, de l'accueil et de la communication (*enfants, familles, enseignants, équipe, bénévoles...*),
- Travailler en équipe, savoir échanger de façon constructive et dynamique

Éléments essentiels :

- Connaissance des besoins de l'enfant 3/11 ans
- Maîtrise de l'outil informatique
- CAP/BEP/BAC Pro cuisine en collectivité ou restaurant serait un plus
- Management d'équipe

Aptitudes et savoir-être :

- Connaissance du milieu associatif et son fonctionnement
- Capacité à travailler en équipe et manager (*saliés et bénévoles*)
- **Communication - Autonomie –**
- **Ponctualité – Organisation – Adaptabilité**

**Possibilité de cumulé avec un poste en périscolaire (11h/semaine),
les jours d'écoles.**

CANDIDATURE A DÉPOSER OU A ENVOYER CV & Lettre de motivation

Familles Rurales Apremont-Maché– Mme la Présidente
7 impasse du cimetière
85 220 APREMONT

Pour plus d'informations, contactez-nous :
02.28.10.27.46 / famille.rurale.apremont.mache@gmail.com