



La Ville de Champigny-sur-Marne recrute

Une responsable ou un responsable de secteur de restauration

Cadre d'emplois des techniciens ou rédacteurs- Réf. DER/RESTRS/11-2025

Poste ouvert aux titulaires ou contractuels



Vous êtes du genre à fédérer une équipe comme on mijote un bon plat : avec patience, énergie et un soupçon de magie ? Rejoignez-nous !



Contexte

Ville de 77 883 habitants, 3ème ville du Val-de-Marne par sa population, 1ère par l'étendue de ses espaces verts, Champigny-sur-Marne est en plein renouveau urbain, démographique et économique. Avec l'arrivée du Grand Paris Express (2 gares), la commune s'affirme comme un territoire d'innovation éducative, culturelle et environnementale. La direction de la restauration y tient un rôle majeur en proposant des repas équilibrés et variés, préparés par des professionnels de la restauration.



Vos missions

- Encadrer les responsables de site, les soutenir dans l'animation des équipes et veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Coordonner, planifier et ajuster l'activité de restauration sur les sites de son secteur en lien avec les moyens humains et matériels.
- Superviser, contrôler et évaluer les prestations de restauration, en proposant des améliorations organisationnelles et qualitatives.
- Participer à la gestion RH : évaluation, recrutement, formation, élaboration des fiches de poste et animation des réunions d'équipe.
- Contribuer à la définition et à la mise en œuvre du projet de service, assurer une veille réglementaire et favoriser une restauration durable.



Profil recherché

- Titulaire du grade de technicien ou rédacteur ou d'une expérience professionnelle de 4 ans au moins sur des missions équivalentes
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et bonnes connaissances de base en sécurité et ergonomie au travail
- Solides fondamentaux en lecture, écriture et calcul
- Capacité à impulser, organiser et coordonner l'activité, et à travailler en transversalité ou en mode projet
- Aptitude à animer une équipe, conduire des réunions, communiquer avec des publics variés et gérer les situations conflictuelles
- Sens de l'initiative, adaptabilité, réactivité, discrétion et professionnalisme



Conditions d'exercice

- Horaires fixes : 36h30/semaine (sur une amplitude de 7h00 à 16h30) – variables en fonction des jours et périodes scolaires
- Mobilité : Affectation sur différents sites, en fonction des besoins du service
- Restauration incluse dans le cadre de vos missions
- 25 jours de congés + 9 RTT



Pourquoi rejoindre Champigny ?

- Des temps forts partagés : ateliers collaboratifs, "Vis ma vie", duodays, midi zen
- Une politique indemnitaire en évolution : IFSE, CIA, prime annuelle,
- Des services qui simplifient le quotidien : restaurant municipal, ticket restaurant, Foodles, CGOS
- Un pack compétence : formations internes, parcours individualisés, séminaires managériaux



Date limite de candidature : 18 décembre 2025



Candidatures à adresser à Monsieur le Maire : service.recrutement@mairie-champigny94.fr

Réf. DAC/LECPUB/08-25

20/11/2025