

Référent qualité en Restauration Collective (H-F)

La Ville de Châteauroux vous informe de la vacance, en interne et externe, d'un poste à temps complet de Référent qualité en restauration collective.

Châteauroux Métropole vous accueille au cœur de la France. Entre espaces de verdure, dynamique économique et équipements sportifs et culturels de haute qualité, Châteauroux est bien plus qu'une métropole... C'est aussi une terre de jeux qui a su accueillir les épreuves de tir dans le cadre des JOP 2024 ainsi que le Tour de France en 2025 !!!

PROFIL : Poste relevant de la filière technique, cadre d'emplois des techniciens.

MISSIONS :

Sous l'autorité du Responsable du service restauration, le référent qualité assure le pilotage de la démarche qualité, de la sécurité alimentaire, du suivi du plan alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il accompagne les équipes dans l'application des exigences réglementaires, nutritionnelles et environnementales, participe à l'amélioration continue des pratiques professionnelles et contribue à la qualité du service rendu aux convives.

- Accompagner les équipes sur le terrain dans l'organisation de la production et les techniques culinaires,
- Accompagner les équipes dans la gestion des commandes, des approvisionnements et des stocks,
- Assurer le suivi et l'application des procédures HACCP et des plans de maîtrise sanitaire (PMS) des différentes cuisines,
- Réaliser des contrôles qualités sur les sites de production et distribution,
- Accompagner les équipes dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Assurer une veille réglementaire relative à la sécurité alimentaire et à la qualité en restauration collective,
- Piloter la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : réalisation de campagnes de pesées, analyses des résultats, mettre en place des actions correctives,
- Contribuer à la mise en œuvre des obligations issues de la loi EGALIM et des démarches de développement durable en restauration collective,
- Participer à l'élaboration, au suivi et à l'élaboration des plans alimentaires, en veillant à leur conformité avec les recommandations nutritionnelles en vigueur,
- Participer à l'amélioration en continue de la qualité des prestations proposées aux convives, en liant avec le projet de restauration de la collectivité.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

Expérience significative en restauration collective.
Maîtrise des techniques culinaires, des normes HACCP et de la réglementation.
Excellentes qualités relationnelles, pédagogie et goût du terrain.

PARTICULARITES ET SPECIFICITES DU POSTE :

- Temps de travail : Poste à temps complet 38h45 hebdomadaires, avec 21 RTT par an.
- Horaires de travail : du lundi au vendredi de 7h à 14h45 (variable en fonction du besoin du service).
- Spécificités du poste : Déplacements quotidiens sur les différents sites.

NOS ATOUTS :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire,
Participation financière de l'employeur pour l'adhésion à un contrat prévoyance labellisé (maintien de salaire) ainsi que pour l'adhésion à un contrat santé labellisé,
Actions de cohésion (chorale, théâtre, sport au travail, visites de sites...),
Comité des œuvres sociales : billetteries, location de vacances, chèques-vacances, ...

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à Monsieur Aurélien DEFOUGERE, Responsable administratif et financier de la restauration municipale au 02 54 27 74 72.

L'envoi des candidatures (un CV, une lettre de motivation) est à effectuer directement par courriel à : recrutement@chateauroux-metropole.fr **avant le 4 novembre 2026.**

Pour une candidature interne, les agents intéressés doivent retirer sur intranet l'imprimé « fiche de mobilité interne ». Cette demande, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV, doit parvenir par la voie hiérarchique **avant le 4 novembre 2026.**

A défaut, elles peuvent être transmises par courrier à la direction des Ressources humaines, hôtel de ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex.

A Châteauroux, le 30 septembre 2026

Pour le Maire et par délégation,
Le Directeur général des services,



Alexis Choutet