



INGRE - Ville de 10 079 habitants, Située dans la Métropole d'Orléans
NOUS SOUHAITONS VOUS ACCUEILLIR AU SEIN DE NOS SERVICES en tant
Qu'ADJOINT AU RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION (H/F)
Cadre d'emplois des techniciens territoriaux, des rédacteurs (catégorie B)
ou des agents de maîtrise territoriaux (catégorie C)
Poste à temps complet

Située dans la Métropole d'Orléans, Ingré, Ville dynamique de 10 079 habitants, connaît un développement soutenu du fait de **l'attractivité** de son territoire : qualité des infrastructures, équipements scolaires, culturels, sportifs et associatifs, dynamisme économique, sans oublier la **qualité de ses relations sociales et humaines**. La ville d'Ingré est également fortement engagée dans la **transition écologique** et l'amélioration du cadre de vie.

La ville d'Ingré est équipée d'une cuisine centrale qui prépare environ 930 repas par jour, distribués dans les deux groupes scolaires (deux selfs et restaurants), le centre de loisirs, la crèche, ainsi que dans le cadre du portage de repas à domicile.

Le service est composé de 28 agents répartis entre un service administratif, une équipe production supervisée par le chef de cuisine, des agents polyvalents, deux magasiniers, et deux agents de portage à domicile.

La ville est équipée d'une plateforme de compostage pour la gestion des déchets.

Une régie de maraîchage bio destinée à approvisionner la restauration municipale est en cours de développement sur la commune.

Dans ce cadre, sous l'autorité hiérarchique de la responsable du service restauration au sein de la Direction des services à la population, vous assistez la responsable dans les missions d'organisation et de pilotage du service.

Fort de vos expériences et de vos compétences

- Vous disposez d'une expérience en restauration collective, incluant des responsabilités de coordination, d'organisation et de gestion opérationnelle du service.
- Vous connaissez les enjeux éducatifs, nutritionnels et sociaux de la restauration collective.
- Vous inscrivez vos actions dans une démarche écoresponsable et de développement durable.
- Vous maîtrisez les outils bureautiques et informatiques indispensables à l'activité, notamment Word et Excel.
- Autonome et force de proposition, vous faites preuve de rigueur et d'organisation. Vous savez vous adapter aux contraintes de service et gérer efficacement des imprévus.

Missions principales

Gestion de production, d'approvisionnement et qualité nutritionnelle

- Gérer l'approvisionnement alimentaire et assurer le suivi des stocks en intégrant les contraintes budgétaires ainsi que les exigences liées à l'achat et au stockage des denrées ;
- Garantir l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment la loi Égalim, la méthode HACCP, le PMS et la prévention des risques ;
- Participer à l'élaboration des menus conformément au plan alimentaire, être force de proposition pour le développement des plats faits maison et de menus végétariens ;
- Assurer le suivi de la distribution sur les différents sites (écoles, ALSH, petite enfance, portage à domicile)
- Préparer et coordonner l'organisation des prestations organisées par la ville.

Gestion administrative

- Piloter le suivi administratif en s'appuyant sur les outils numériques et les logiciels de gestion pour assurer le traitement des commandes, la maîtrise des stocks et la mise à jour des effectifs, dans une logique d'organisation efficiente de l'activité
- Rédiger des notes de service, des comptes rendus et tout autre document administratif nécessaire au bon fonctionnement du service.

Coordination des équipes

- Assurer et organiser des points réguliers avec les magasiniers et le chef de production en veillant au respect des contraintes réglementaires ;
- Renforcer et accompagner les équipes du service ;
- Assurer le remplacement et la continuité du fonctionnement de la restauration en cas d'absence du responsable de service

Gestion écoresponsable

- Accompagner les équipes dans la mise en œuvre de la démarche éco-responsable et proposer des actions visant à mesurer et à réduire le gaspillage alimentaire ;
- Être force de propositions dans les réunions consacrées à la réduction, au tri et à la valorisation des déchets alimentaires ;
- Participer à la mise en place du maraichage biologique en régie.

Gestion des équipements

- Gérer le recensement et les besoins d'équipement et de petit matériel, et assurer la mise à jour de l'inventaire ;
- Suivre la gestion de l'entretien des équipements de la cuisine centrale et des offices.

Communication

- Assurer une communication régulière avec les différents partenaires externes et internes pour lesquels sont produits les repas (écoles, ALSH, CCAS ...) ;
- Participer aux commissions de restauration et aux différentes réunions liées au fonctionnement du service ;
- Entretenir un contact régulier avec le réseau local de professionnels et les fournisseurs.

Conditions de recrutement :

- Recrutement par voie statutaire, ou contractuel de droit public ;
- Cadre d'emplois des techniciens, rédacteurs (catégorie B), ou Agents de Maîtrise Territoriaux (catégorie C) ;
- Rémunération adaptée au profil : statutaire + régime indemnitaire + 13^{ème} mois + participation mutuelle et prévoyance+ Comité d'Entraide (action sociale, voyages, séjours) ;
- Poste à pourvoir : Début novembre 2026 ;
- Temps de travail : temps complet - 38 heures hebdomadaires (5 jours/semaine) ;
- Permis B obligatoire.

NOUS SOMMES UNE COLLECTIVITE QUI PROMEUT ET A MIS EN PLACE :

-  Un régime indemnitaire (primes) attractif ;
 -  Le compte-épargne-temps ;
 -  Le forfait mobilité durable ;
 -  La qualité de vie au travail avec des actions « Bien-être au travail » ;
- Et plein d'autres choses à découvrir et à construire !**

Renseignements auprès de Madame Cécile TESSIER Responsable du service Restauration,
Tél : 02 38 22 85 39 ou 06 68 08 49 49
Ou Madame Géraldine PICARD, Directrice Générale Adjointe des Services à la population,
Tél 02 38 22 85 22

Offre consultable sur le site de la Commune : www.ingre.fr

Date limite de candidature (lettre de motivation et CV) : **23 août 2026**

Candidature à adresser par courriel : recrutement@ingre.fr