



Membre de la Communauté d'agglomération de Saint Quentin en Yvelines, **VILLEPREUX** est une ville de 12 500 habitants idéalement située dans la Plaine de Versailles, à 20 kilomètres de Paris.

Ville innovante et naturelle, Villepreux offre un cadre de vie exceptionnel et porte des projets ambitieux pour une ville durable.

Rejoignez-nous !

Villepreux, c'est 200 agents, une diversité de métiers, une richesse humaine pour progresser, contribuer au bon vivre à Villepreux et participer aux projets de la ville.

LA VILLE DE VILLEPREUX RECRUTE

Un/Une Adjoint(e) au Responsable de la Restauration Collective H/F

La cuisine centrale de Villepreux, ouverte le 4 janvier 2021, prépare chaque jour près de 1 300 repas destinés aux écoles de la ville, la résidence autonomie ainsi qu'au portage à domicile pour les seniors.

Dotée d'équipements modernes et performants, elle permet de produire des repas dans des conditions optimales, en privilégiant la qualité, la diversité alimentaire et le fait maison.

Engagée dans une démarche responsable, la Ville développe une restauration collective tournée vers l'avenir :

- Produits bio et de saison
- Approvisionnement en circuits courts
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Développement des repas végétariens
- Menus élaborés avec une diététicienne

Dans ce contexte dynamique, nous recrutons notre futur(e) Adjoint(e) au Responsable de la Restauration Collective.

Votre mission

Véritable chef d'orchestre opérationnel, vous êtes à la fois sur le terrain, au contact des équipes et impliqué(e) dans l'organisation globale du service tout en assurant la continuité du service en l'absence du responsable.

Vos principales responsabilités sont :

Production & organisation du service

- Planifier et répartir les activités selon les besoins du service
- Gérer les relations avec les fournisseurs de denrées (commande de repas et ajustement des quantités)
- Participer activement à la production et au service des repas
- Harmoniser les méthodes de travail et accompagner les évolutions du service
- Apporter un appui technique aux équipes

Management & animation d'équipe

- Accompagner et fédérer une équipe engagée
- Suivre le temps de travail et participer à l'organisation du service
- Veiller au respect des normes d'hygiène (PMS, HACCP)
- Prévenir les risques professionnels et faire appliquer les consignes de sécurité

Les + du poste

- Participation à des événements municipaux (prestations traiteur valorisant le savoir-faire du service)
- Un poste polyvalent et responsabilisant
- Une équipe dynamique et engagée

Votre profil

- Capacité à encadrer une équipe de terrain
- Connaissance des techniques de production en restauration collective
- Maîtrise des normes d'hygiène et HACCP
- Sens de l'organisation et réactivité

- Autonomie, polyvalence et esprit d'initiative
- Excellent relationnel (enfants, équipes éducatives, collègues)
- Goût du travail en équipe et sens du service public

Poste à pourvoir au 1^{er} juillet 2026 – par voie de mutation ou CDD d'un an à temps complet

Poste ouvert au catégorie B & C

Rémunération Statutaire + primes annuelle et semestrielles + Participation à la mutuelle + Forfait Mobilité Durable + CNAS.

Renseignements : Service des Ressources Humaines

Merci d'adresser votre candidature lettre de motivation et CV à Monsieur le Maire : recrutement@villepreux.fr