



Annonce

Econome au service Restauration (h/f)

Commune de 35 380 habitants (surclassée 40 000 à 80 000 habitants) de l'Est parisien en fort développement, reliée à Paris directement par la ligne 11, membre de l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, la Ville de Romainville met en œuvre une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.

Pour participer à cette transformation et au renouvellement des politiques en matière d'éducation à la petite enfance, Romainville recrute :

**un.e Econome
à temps complet**

Cadres d'emplois des techniciens ou des rédacteurs territoriaux (B)

Poste ouvert aux fonctionnaires dans les conditions statutaires et aux contractuels

La Ville de Romainville a mis en place une politique innovante en matière de restauration scolaire : la « **Cuisine du futur** » visant à créer, dans chaque école, des **cuisines 100 % fait maison, bio, locale et de saison**.

Ce modèle **qualitatif et durable** se déclinera jusqu'en 2030 et comportera à terme 7 cuisines :

- 2 cuisines déjà créées en 2023 (Maryse Bastié - 400 repas) et 2026 (Charcot-Barbusse - 700 repas)

Dans chacune : une brigade composée d'un chef, d'un second, de commis et d'agents techniques polyvalents (entretien et plonge)

- 2 nouvelles cuisines en cours de création couvrant les besoins de 66% des élèves de la commune en 2027

Placé.e sous la responsabilité de la cheffe du service Restauration, vous avez pour objectif de réduire les coûts tout en maintenant la qualité.

Vous êtes responsable des approvisionnements, des stocks, des inventaires et de la gestion des coûts des 2 cuisines de production.

Vous gérez les approvisionnements et vous :

- analysez les besoins prévisibles pour les stocks (denrées, petits matériels, produits lessiviels)
- passez les commandes auprès des fournisseurs agréés
- réceptionnez, vérifiez et contrôlez les livraisons

En ce qui concerne les stocks, précisément, vous :

- entreposez et organisez les marchandises dans les espaces de stockage
- réalisez des inventaires réguliers, analysez les écarts et proposez des mesures

Vous assurez la gestion administrative et financière. Vous :

- suivez l'exécution des marchés publics des denrées
- suivez les factures (bons de commande, bons de livraison et de facturation...)
- contribuez à l'optimisation des ratios marchandises
- participez à l'élaboration des statistiques (EGALIM, ECOCERT, suivi effectif repas...)

Enfin, vous participez à la coordination et à la communication du service, et vous :

- travaillez en lien étroit avec les chefs de cuisine, la cheffe de projet Cantines Bio et la cheffe de service
- participez et mettez en œuvre des audits internes (hygiène, sécurité, qualité ECOCERT, suivi effectif repas...)

Prise de poste souhaitée 24/08/2026

Compétences et qualités requises

- Bac + 2 en hôtellerie-restauration, option mercatique et gestion hôtelière ; BTS gestion des organisations...
- Connaissance des produits alimentaires et du matériel de restauration (vaisselle, produits lessiviels...)
- Maîtrise de la réglementation Hygiène et sécurité (HACCP, utilisation des matériels, des produits d'entretien, stockage et utilisation des produits dangereux...)
- Connaissance des règles de gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Maîtrise des outils bureautiques
- Connaissance de l'organisation et du fonctionnement des écoles appréciée
- Pratique des logiciels Ciril finances et Nona appréciée
- Capacité à travailler en équipe et à être à l'écoute des besoins
- Organisation et méthodes de travail
- Rigueur et esprit d'analyse
- Capacité à rendre compte

Conditions :

Lieux de travail : Cuisines Maryse Bastié et Charcot Barbusse

1607 heures annualisées – 25 jours de congés annuels + 15 RTT + des congés scolaires

Prise de poste horaires semaines scolaires : 6h50

Prise de poste horaires vacances scolaires : 7h30

L'activité s'exerce parfois en présence des élèves et du personnel

Port de vêtements de travail et équipements de protection individuels (EPI)

Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle

Participation à la mutuelle (si labellisée)

Possibilité d'adhérer à un contrat de groupe Prévoyance

Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire, par mail à :

votre.candidature@ville-romainville.fr

Date limite de candidature : 14/08/2026

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter la Direction des Relations Humaines au 01.49.15.55.60.

N.B : la date limite de dépôt des dossiers de candidatures mentionnée est à titre indicatif, des jurys de recrutement sont organisés tout au long de la procédure de recrutement.