



Signataire
de la Charte Ville
Handicap

Contact :
Service recrutement,
au 03 68 00 33 20
ou par mail à
recrutement@illkirch.eu

Profil de poste Gestionnaire Restauration (F/H)

Recrutement par voie contractuelle – CDD 1 an
Poste en catégorie B – Temps complet
Poste à pourvoir à compter du 01/09/2025

Filière : Administrative ou Animation

Affectation : Direction des Politiques Éducatives – Pôle Enfance - Hôtel de Ville d'Illkirch-Graffenstaden

Rejoignez la Ville d'Illkirch-Graffenstaden et contribuez activement à une restauration à destination des mineurs porteuse de sens, d'équilibre et d'engagement éducatif.

La Ville d'Illkirch-Graffenstaden place la qualité de la restauration des mineurs et de la pause méridienne au cœur de son projet éducatif local.

Dans ce cadre, nous recrutons un(e) gestionnaire restauration des temps péri et extrascolaires pour piloter l'organisation des repas, garantir un accueil de qualité pour tous les enfants, et impulser des actions en faveur d'une alimentation saine, durable et inclusive.

Vous jouerez un rôle central dans la définition et la mise en œuvre d'un projet éducatif sur le temps méridien, véritable temps fort de la journée, en lien avec les enjeux de santé, de vivre-ensemble et de développement durable.

Vos missions principales :

Sous l'autorité du/de la Responsable des Accueils Collectifs de Mineurs au sein du pôle Enfance, vous serez chargé(e) de :

Participer à la définition et la mise en œuvre du projet éducatif de la restauration et de la pause méridienne : définir les enjeux éducatifs et les modalités pédagogiques de prise en charge des mineurs, développer des actions de formation en direction du personnel encadrant, mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable en direction du public et de l'encadrement, identifier et mobiliser les partenaires en lien avec la thématique pour développer des interventions éducatives sur le temps méridien.

Organiser et suivre la restauration scolaire : Anticiper les enjeux et les besoins en termes de développement de l'offre et ajuster l'organisation, assurer un suivi des effectifs, analyser les besoins et les attentes, garantir les conditions d'accueils des enfants à besoins particuliers (dont PAI) en concertation avec les directeurs des ACM, suivre la gestion de l'activité restauration sous ses différentes composantes (matériel, effectifs, facturation...), évaluer et optimiser l'environnement du repas (organisation des services, aménagements, mobilier, ...), assurer une veille réglementaire dans le champ de la restauration collective, mettre en place des actions de communication en direction du public enfants et des familles.

Activités complémentaires : Participer à la vie du service des Accueils Collectifs de Mineurs et apporter un soutien aux temps forts de la vie du service : préparation rentrée, inscriptions, piloter des actions thématiques : semaine solidaire / opération bol de riz.

Hôtel de ville
181 route de Lyon
67400 Illkirch-Graffenstaden

Tél. 03 88 66 80 00
contact@illkirch.eu

www.illkirch.eu





Signataire
de la Charte Ville
Handicap

Contact :
Service recrutement,
au 03 68 00 33 20
ou par mail à
recrutement@illkirch.eu

Pourquoi ce poste peut vous plaire ?

- Vous participerez activement à l'amélioration du quotidien des enfants à travers une restauration de qualité.
- Une mission transversale et stimulante : articulation entre stratégie éducative, gestion logistique et actions de sensibilisation
- Un engagement au service des enfants et des familles : contribution à l'accueil inclusif, à la qualité des repas et à un environnement de pause méridienne épanouissant.
- Un cadre de travail porteur de sens : vous contribuerez aux valeurs du service public, au bien-être des enfants et à la transition alimentaire dans un esprit de responsabilité et d'innovation.

Ce que nous attendons de vous

- Être diplômé(e) d'un BAC + 3 en sciences de l'éducation, en développement social/local/sciences politiques ou en droit
- Une expérience significative en management de projets complexes et transversaux dans le domaine de l'enfance et de l'éducation
- Connaître l'environnement juridique et administratif des collectivités locales
- Connaître les règles budgétaires et comptables
- Connaître la réglementation relative à l'organisation d'accueil Collectif de Mineurs, et du cadre réglementaire de la restauration collective
- Connaître les recommandations et les obligations nutritionnelles
- Maîtriser la conduite de projets dans le domaine de la restauration collective et/ou de l'alimentation durable et/ou de démarches qualité
- Maîtriser l'élaboration et le suivi de prestation dans le domaine de la restauration municipale (volet technique et éducatif)
- Avoir le sens de l'organisation, de la rigueur : hiérarchiser, prioriser et assurer une gestion optimale du temps
- Posséder des qualités relationnelles – Faire preuve d'écoute, d'analyse
- Être disponible et réactif(ve)

Ce que nous vous proposons

- Un poste à responsabilité au sein d'une collectivité engagée dans la qualité de ses services et l'innovation
- Un cadre de travail collaboratif et transversal favorisant l'échange et la montée en compétences
- Des conditions de travail et des outils adaptés pour vous accompagner dans vos missions
- Une rémunération statutaire + régime indemnitaire selon votre niveau de responsabilités
- Une prime de fin d'année (13e mois)
- Des tickets restaurant
- Une prise en charge de 75 % des abonnements de transport en commun
- Une forfait mobilités durables

Comment postuler ?

Adressez votre CV et votre lettre de motivation **avant le 14 août 2025** :

Par courrier :
Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
181 route de Lyon – BP 50023
67401 Illkirch-Graffenstaden Cedex

Par mail : recrutement@illkirch.eu

Pour toute question, vous pouvez contacter **Madame Marie LEONHARDT**, Directrice Générale Déléguée des Services à la Population et Directrice des Politiques Educatives, au **03 68 00 33 46**.

Hôtel de ville
181 route de Lyon
67400 Illkirch-Graffenstaden

Tél. 03 88 66 80 00
contact@illkirch.eu

www.illkirch.eu

