



La Ville de Conflans-Sainte-Honorine (Yvelines) recrute

UN RESPONSABLE DU POLE SCOLARITE/RESTAURATION/ENTRETIEN

Poste à temps complet à pourvoir en 02/2019.

Cadre d'emploi des Rédacteurs ou Techniciens territoriaux.

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle.

MISSIONS

Sous la responsabilité du responsable du service Enfance/Scolarité/Restauration et Entretien des bâtiments, vous assurez la gestion administrative, humaine, financière du secteur restauration, entretien des bâtiments et personnel des écoles. Vous assurez dans ce cadre l'accompagnement des équipes afin de les faire monter en compétences et de professionnaliser leurs pratiques et contrôlez les prestations externalisées (notamment restauration scolaire et entretien ménager des bâtiments administratifs). Vous accompagnez plus particulièrement les trois responsables d'équipes qui encadrent environ 115 agents d'entretien et de restauration et 40 ATSEM.

FONCTIONS

♦ Restauration

☞ Suivi du marché public de restauration collective

- Réaliser le suivi de la gestion administrative et financière de la délégation de service public de la restauration
- Organiser les contrôles « qualité » sur place et sur pièce et assurer leur suivi
- Participer à la commission des menus

☞ Les offices

- Vérifier les conditions réglementaires d'utilisation des équipements offices
- Assurer le suivi des travaux en lien avec les services techniques, les nouvelles installations et la maintenance des équipements des offices

☞ La qualité de service

- Mettre en place une démarche qualité prenant en compte les dimensions : santé, sanitaire, qualité de service et saveur.
- Evaluer la qualité de la prestation.
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des sites (réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces...)
- Anticiper les enjeux et besoin, en termes d'organisation du travail et de formation des agents
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable.
- Prévenir et gérer les situations de crise
- Conseiller pour la mise en valeur de la prestation (assiette, environnement, accueil)
- Evaluer la satisfaction des convives (enfants / parents)

♦ Entretien des Bâtiments et assistance éducative

☞ Superviser et accompagner les cadres intermédiaires en charge du management du personnel des écoles (agents d'entretien et de restauration, ATSEM) dans le domaine de l'organisation du travail et de la formation

- En lien et en soutien avec les responsables d'équipes assurer le management, l'organisation et la coordination des équipes dédiées
- Assurer le lien avec les services partenaires et les directions d'école

☞ Suivre le marché public d'entretien ménager des bâtiments administratifs culturels et associatifs

- Assurer le contrôle qualité des prestations externalisées et assurer leur suivi

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

- Maîtrise des techniques de management.
 - Maîtrise des techniques de pilotage et d'animation en mode projet.
 - Connaissance de la législation liée aux secteurs (documents réglementaires : dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
 - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
 - Maîtrise de la méthode HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène
 - Démarche qualité et indicateurs de qualité
 - Connaissance en prévention des risques au travail
 - Connaissance des allergies alimentaires (PAI)
 - Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux
 - Maîtrise des outils d'évaluation
 - Méthodes de conduite de projet
 - Maîtrise des outils informatiques Word et Excel.
 - Capacités rédactionnelles.
- Permis B

QUALITES REQUISES

- Capacité à travailler en équipe et sens des relations humaines.
- Capacité à évaluer son action et celle de ses collaborateurs.
- Capacité à impulser et coordonner les actions.
- Capacité de gestion et d'organisation.
- Disponible
- Autonome.