



# LA VILLE DE CONFLANS-SAINTE-HONORINE RECRUTE

*Conflans-Sainte-Honorine, capitale de la batellerie, est une commune de 36 000 habitants. Située dans les Yvelines, à 25 km et 20 min de Paris, elle est très bien desservie par les transports (2 gares, SNCF et RER). Une ville « à taille humaine » et dynamique, dont le cadre de vie privilégié, entre espaces verts et bords de Seine, renforce l'attractivité. Les équipements culturels, sportifs, sociaux et de loisirs sont très diversifiés et le tissu associatif riche et varié.*

## Responsable du secteur entretien, restauration et personnel des écoles H/F

**Cadre d'emploi : Rédacteur ou technicien/ Poste à temps complet (38 heures hebdomadaires)**

Poste à pourvoir par voie statutaire ou par défaut contractuelle

Le service Enfance / Scolarité, directement rattaché au DGA des services à la population, met en œuvre l'ensemble de la politique éducative de la commune sur le premier degré et constitue un des piliers de la politique municipale, avec plus de 3 800 enfants scolarisés au sein de 16 écoles, près de 3 000 demi-pensionnaires, une forte participation aux activités périscolaires organisées au sein des 7 centres de loisirs.

Le service compte 300 agents et est structuré en 3 pôles : la vie scolaire et les moyens, la restauration / entretien / personnel des écoles, et le secteur centres de loisirs.

Les enjeux du service sont importants : le lien aux partenaires du monde éducatif (Education nationale, enseignants, parents d'élèves, associations...), l'adaptation de l'offre et de la qualité du service proposé aux enfants de la ville, le questionnement sur le fonctionnement interne du service pour en améliorer l'efficacité.

Ainsi, le/la responsable du secteur entretien, restauration et personnel des écoles supervise et organise le fonctionnement d'un service comptant quelque 115 agents d'entretien/restauration et 40 ATSEM.

### MISSIONS

Sous la responsabilité du chef du service Enfance/Scolarité, vous assurez la gestion humaine, administrative, et 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 responsables d'équipes qui encadrent environ 115 agents d'entretien et de restauration et 40 ATSEM.

### FONCTIONS

- Apporter assistance et conseil pour la mise en œuvre des orientations de la collectivité en matière de restauration collective et d'entretien des équipements municipaux
- Piloter les équipements et l'activité du service dans le respect du contexte réglementaire et sanitaire et être force de proposition pour l'amélioration de la qualité du service
- Manager les équipes, planifier leur activité et être relais et animateur de l'information liée à l'activité du service dans une recherche d'association et de dialogue aussi bien au sein de l'équipement qu'avec les usagers
- Participer activement à la gestion RH du pôle : recrutements, remplacements, formations, fiche de postes, sécurité, évaluations, absences, gestion de crise...
- Assurer l'élaboration et le suivi budgétaire du pôle notamment en mettant en place des outils de gestion et de contrôle ;
- Analyser les besoins et élaborer les cahiers techniques dans le cadre des marchés publics en collaboration avec les services concernés ainsi qu'avec le service finances et le service marchés publics
- Assurer la gestion administrative : dossier d'agrément (PMS), protocole de nettoyage, suivi des marchés publics (contrats de maintenance et de nettoyage, achats/remplacement de matériel, produits et matériel d'entretien...)
- Assurer la gestion des produits d'entretien et des prestations entretien et mettre en place des outils de gestion
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (réduction et tri des déchets, entretien des espaces, gestes éco-responsables)



# LA VILLE DE CONFLANS-SAINTE-HONORINE RECRUTE

## PROFIL DU CANDIDAT

- Connaissance de la législation liée aux secteurs (documents réglementaires : dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
- Connaissance des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité des équipements de restauration
- Maîtrise des techniques de management.
- Maîtrise des techniques de pilotage et d'animation en mode projet.
- Démarche qualité et indicateurs de qualité et maîtrise des outils d'évaluation
- Connaissance en prévention des risques au travail
- Connaissance des allergies alimentaires (PAI)
- Maîtrise des outils informatiques Word et Excel.
- Connaissances en matière de marchés publics
- Capacités rédactionnelles.
- Connaissance de l'environnement territorial
- 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.
- Autonomie.
- **Permis de conduire**

## AVANTAGES COLLECTIFS AU TRAVAIL

- Abonnement COS et CNAS
- Tickets restaurant
- Participation Mutuelle labellisée et Prévoyance
- Participation Abonnement Transport en commun
- Prime annuelle
- IFSE (Indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise)
- CIA (Complément indemnitaire annuel)
- Compte épargne-temps

Pour candidater, merci d'envoyer vos CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire :

- par courrier : 63 Rue Maurice Berteaux, BP 350, 78703 Conflans-Sainte-Honorine Cedex

- ou par courriel : [recrutement@mairie-conflans.fr](mailto:recrutement@mairie-conflans.fr)

Pour tous renseignements : contacter Mme REINBOLD au 01 34 90 85 45

[WWW.CONFLANS-SAINTE-HONORINE.FR](http://WWW.CONFLANS-SAINTE-HONORINE.FR)

