



LA VILLE DES LILAS

23 000 habitants, 650 agents

Commune de la Seine-Saint-Denis, à proximité immédiate de Paris

Bénéficiant d'un réseau dense de transport (métro ligne 11, périphérique, accès aux principales autoroutes)

RECRUTE :

Responsable du service entretien - restauration

Catégorie A / filière administrative

La ville des Lilas porte depuis plusieurs années un projet alimentaire fort en matière de restauration scolaire, en travaillant sur une offre alimentaire saine et durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la limitation du plastique mais aussi la sensibilisation des convives au bien manger. D'ici à la fin du mandat, deux projets ambitieux sont inscrits à l'agenda et impacteront les équipes entretien-restauration :

- Assurer la production d'un tiers des repas servis quotidiennement dans deux cantines scolaires ;
- Atteindre le niveau 2 du label écoresponsable Ecocert En Cuisine.

Missions / conditions d'exercice

Vous veillez à la bonne exécution des missions de Restauration et d'Entretien ainsi que la qualité des prestations proposées dans les écoles et le Centre de loisirs. Une attention particulière sera portée au respect des procédures d'hygiène exigées par la réglementation et aux exigences du développement durable.

Vous assurez :

- La gestion budgétaire et des marchés publics du service
- La gestion de l'entretien des locaux techniques et scolaires
- La rédaction, le suivi et le contrôle des marchés de restauration et d'entretien de la collectivité
- Le management de 56 agent.e.s du service Restauration-Entretien et la bonne organisation du travail d'équipe.
- La supervision du travail et des missions effectuées par des entreprises extérieures (installations techniques, maintenance des matériels, nettoyage, linge et produits d'entretien). Présence de proximité
- La supervision de la gestion administrative, RH et logistique en étroite collaboration avec l'adjoint.e Responsable Restauration Entretien
- L'élaboration et le pilotage du plan de formation des agent.es en collaboration avec le/la chargé.e de mission alimentation durable.
- Le suivi et la mise à jour des Plans de Maitrise sanitaires des structures (écoles, centre de loisirs et crèches).
- Une participation à l'éducation et à l'éveil au goût des enfants par le contrôle de cette bonne pratique auprès des encadrants
La préparation et participez en collaboration avec le/la chargé.e de mission alimentation durable à la commission de restauration
- Le travail des projets et des actions visant l'amélioration de la qualité et de la durabilité de la restauration en étroite collaboration avec le/la chargée de mission alimentation durable
- La collaboration avec le/la chargé.e de mission alimentation durable au pilotage de l'audit annuel du label « Ecocert en cuisine » et le suivi de l'atteinte des objectifs fixés par la loi EGalim
- Un travail en étroite collaboration avec l'adjoint(e) responsable du service dont vous assurez l'intérim en son absence, et collaborez également étroitement avec le/la chargée de mission à l'alimentation durable.

SAVOIRS (CONNAISSANCES) :

Connaissance des enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective (méthode HACCP, plan de maîtrise sanitaire, principes du GEM-RCN), des protocoles d'entretien des locaux (produits, matériel de nettoyage), de l'environnement de la fonction publique territoriale.

Notions d'exécution d'un marché public

Expérience professionnelle en restauration

CONDITIONS D'EXERCICE :

Poste à temps plein sur 37h30 hebdomadaires

Pour ce poste, :

- vous bénéficierez de la rémunération statutaire, de la nouvelle bonification indiciaire (15 points), du régime indemnitaire (IFSE) et d'un 13ème mois,
- de 25 jours de congés et de 15 RTT,
- de possibilités étendues de formation ainsi que de divers avantages sociaux : prestations du Comité des œuvres sociales, participation à la mutuelle (si labellisée) à hauteur de 25% du montant de la cotisation pour vous et vos ayant-droit, participation au contrat de prévoyance collectif négocié par la ville à hauteur de 22 €.

Veillez adresser votre lettre de candidature et C.V. détaillé à : Monsieur le Maire des Lilas, direction des ressources humaines - 96, rue de Paris BP 76 • 93261 Les Lilas Cedex ou par courrier électronique recrutement@leslilas.fr