



Ville résidentielle - 21 000 habitants - à 10 min de Paris
Membre du Territoire Vallée Sud-Grand Paris
Un cadre de travail agréable
Labellisé « terre saine »
Une équipe dynamique de 450 agents

RECRUTE

Un adjoint au responsable du service hygiène et restauration

Catégorie C ou B, filière administrative ou technique, titulaire ou contractuel

Le service hygiène et restauration a en charge le nettoyage des locaux accueillant les enfants des classes maternelles et élémentaires et leur éducation alimentaire. Le service est composé de 57 agents ; il est encadré par un responsable de service et son adjoint, ainsi que 5 responsables de site. 50 agents travaillent au quotidien sur les sites : 30 agents d'entretien et de restauration, 16 Atsem et 4 gardiennes.

En collaboration avec le responsable du service, il veille à la qualité sanitaire des établissements recevant les enfants. Il encadre et anime l'équipe du service en binôme avec le responsable. Il assure le partenariat avec le prestataire de la restauration scolaire et veille à la bonne application des protocoles HACCP (plan de maîtrise nutritionnel, protocoles d'accueils individualisés, Plan de Maîtrise Sanitaire de la collectivité, ...)

Votre mission

Sans que cette liste soit exhaustive, vous aurez en charge :

- d'assister et d'assurer l'intérim du responsable notamment sur les missions d'encadrement d'une équipe d'une cinquantaine d'agents
- de participer à la gestion des dossiers d'administration du personnel (planning, gestion des remplacements, formations)
- de gérer le budget en collaboration avec le chef de service
- d'assurer le suivi des prestataires de service
- de vous déplacer régulièrement sur les différents sites de la ville
- de veiller et de contrôler la bonne application de la méthode HACCP
- de gérer les approvisionnements en produits d'hygiène sur les différents sites
- la préparation, du lancement, de l'analyse et du suivi des marchés publics relatifs aux prestations de restauration collective, de nettoyage des locaux et à l'approvisionnement en produits d'entretien.

Votre profil

Vous avez de réelles capacités managériales, vous savez faire preuve de diplomatie. Vous avez le sens de l'organisation, de l'anticipation, et de la rigueur.

Vous connaissez la réglementation et les procédures en matière d'Hygiène pour le nettoyage des locaux publics et des restaurants collectifs (connaissance de la méthode HACCP) ou êtes prêt à vous y former. Des connaissances en matière d'analyse des risques professionnels seront appréciées.

Vous justifiez d'une expérience confirmée dans des fonctions similaires en collectivité territoriale.

Permis B exigé.

Les conditions de travail

Temps de travail : 39h hebdomadaires - Travail sur le terrain et au bureau sur des horaires réguliers.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + CNAS + association du personnel active + forfait vélo. Dans le cadre du bien-être au travail, la ville a mis en place des ateliers sportifs et des séances d'ostéopathie gratuits.