



LA VILLE DES LILAS

23 000 habitants, 650 agents

Commune de la Seine-Saint-Denis, limitrophe de Paris

Desservie par un réseau dense de transport (métro ligne 11)

RECRUTE

Responsable adjoint.e du Service Restauration-Entretien

Catégorie B / filière administrative ou technique

Sous la responsabilité du/de la responsable du service restauration-entretien, vous aurez les missions suivantes :

DEFINITION DU METIER :

Sous l'autorité du / de la responsable du Service Restauration- Entretien, vous assurerez : le suivi des prestations journalières de restauration et d'entretien dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, vous garantissez l'état de propreté et de salubrité, assurez la gestion administrative des affaires courantes et l'appui à la gestion RH du service.

ACTIVITES TECHNIQUES :

- Accompagnement et contrôle sur site du travail des agent.e.s et des missions effectuées par des entreprises extérieures (installations techniques, maintenance des matériels, nettoyage, linge et produits d'entretien). Présence de proximité.
- Gestion administrative, RH, logistique du service (courriers, recrutements et renouvellement de contrats, gestion des stocks et des commande, etc.)
- Accompagnement et contrôle de l'application des règles d'hygiène et de la méthode HACCP dans les écoles et les crèches (PMS)

ACTIVITES SPECIFIQUES :

- Prise journalière des effectifs de cantine et transmissions des données au prestataire de restauration.
- Suivi des prestations de restauration journalières
- Suivi de la maintenance du matériel de restauration et électroménager écoles et crèches
- Gestion rationnelle et économique les produits d'entretien en lien avec le magasin
- Intérim du /de la responsable du service en son absence.

SAVOIR-FAIRE (COMPETENCES) :

- Contrôle de la qualité des prestations contractuelles et du respect des délais
- Gestion des achats de produits et matériels
- Réaliser ses propres tableaux de bord et développer des outils de gestion de l'activité du service
- Accompagnement d'équipe
- Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels existants.

SAVOIRS (CONNAISSANCES) :

- Gestion administrative
- Notions gestion de stocks

- 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

SAVOIR-ÊTRE (QUALITES) :

- Réactivité – disponibilité
- Travail en équipe
- Rigueur et sens de l'organisation
- Capacités d'adaptation et d'anticipation
- Sens de l'écoute et du dialogue

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Temps de travail hebdomadaire : **37h30**

Pour ce poste, vous bénéficierez de la rémunération statutaire, du régime indemnitaire, d'un 13^{ème} mois, de possibilités étendues de formation ainsi que de divers avantages sociaux (cos, mutuelle, prévoyance, tickets restaurant etc.)

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