

Adjoint.e au Directeur Général, en charge des Ressources Humaines et des Restaurants (H/F)

Bordeaux Métropole est un établissement public de coopération intercommunale regroupant 28 communes et 820 000 habitants. Reconnu par l'ADEME « Territoire Engagé pour la Transition Ecologique » (5 étoiles), la Métropole, forte des quelques 6 000 agents qui la font vivre, porte des projets structurants pour l'avenir et agit au quotidien pour améliorer la qualité de vie des habitants.

La Métropole et les 28 communes qui la composent ont développé un modèle original de fonctionnement, reposant sur une formule de mutualisation par laquelle les communes choisissent de constituer avec la Métropole des services communs dans un certain nombre de domaines de compétences.

C'est ainsi que s'est formée en 2016 la Direction Générale en charge des ressources humaines, de la transformation et de l'administration générale (DGRHTAG), qui gère pour le compte de la Métropole et des villes ayant souhaité rejoindre les services communs un certain nombre de fonctions ressources (ressources humaines, restaurants, conseil en organisation, communication interne, affaires juridiques, archives, logistique et magasins, parc matériel roulant, immobilier).

En tant qu'adjoint.e au DGA, vous êtes chargé.e spécifiquement des ressources humaines et des restaurants pour le compte de la Métropole (6 000 agents), de la Ville de Bordeaux et de son CCAS (4 000). Vous assumez le rôle de DRH pour ces deux entités, pilotées chacune par un DGS et une gouvernance politique qui leur sont propres.

Vos missions

Rattaché.e au Directeur Général en charge des ressources humaines, de la transformation et de l'administration générale, vous participez à la définition et à la mise en œuvre d'une politique RH globale, structurée et prospective, en cohérence avec les orientations politiques de chacun des employeurs.

Vous êtes à ce titre garant.e du bon accomplissement de chacune des feuilles de route RH élaborées en 2023. Dans le contexte de renouvellement des exécutifs municipaux et métropolitains et des élections professionnelles de fin 2026, vous aurez la charge, en lien avec toutes les parties prenantes (élus, directions générales, managers, organisations syndicales) de concevoir, proposer, piloter et évaluer les nouvelles stratégies RH de Bordeaux Métropole, de la Ville de Bordeaux et de son CCAS, et de veiller à leurs déclinaisons opérationnelles auprès de l'ensemble des directions et services.

Le déploiement de ces stratégies RH tiendra pleinement compte de la raréfaction des ressources budgétaires des entités, et de l'impératif de la maîtrise de la masse salariale.

Vous veillez à la bonne mise en œuvre des différentes opérations de gestion collective et la prise en charge des situations individuelles pour les 11 000 agents gérés par votre service commun RH et Restaurants.

À ce titre, vous assurez notamment :

- La coordination et l'animation des quatre directions placées sous votre responsabilité (près de 300 collaborateurs) : Direction Carrière et Rémunération, Direction Pilotage de l'Emploi et Dialogue Social, Direction Vie Administrative et Qualité de Vie au Travail, Direction des Restaurants
- La cohérence, la sécurisation et la simplification des processus RH
- Le suivi et le pilotage de la masse salariale
- L'animation du dialogue stratégique et de gestion avec les directions générales, dans une posture d'équilibre entre appui et régulation. Vous favorisez l'émergence d'une culture de la subsidiarité
- Le pilotage des instances du dialogue social et la relation avec les organisations syndicales, auxquelles vous proposerez de structurer le dialogue dans le cadre des lignes directrices de gestion, et plus largement d'un agenda social propre à chaque entité.

Vos responsabilités clés

- Proposer et mettre en œuvre une politique de ressources humaines pour Bordeaux Métropole, la Ville de Bordeaux et le CCAS
- Développer l'attractivité des métiers et la qualité de vie au travail des agents en favorisant l'accompagnement des parcours professionnels et l'adaptation aux évolutions grâce au renforcement de la formation et de la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences
- Soutenir les directions générales dans la mise en œuvre de leurs politiques publiques en participant à l'adaptation et à l'optimisation de leurs ressources
- Assurer le pilotage de la gestion administrative et statutaire, de l'activité des directions RH et des Restaurants, en renforçant la modernisation des pratiques et des outils

- Renforcer la communication et valorisation de la politique RH axée principalement sur la relation à l'utilisateur interne et la promotion de la marque employeur de chaque entité
- Vous développez l'activité de la régie des restaurants pour conforter son rôle d'outil au service de la qualité de vie au travail des agents, tout en veillant à sa gestion rigoureuse et exigeante, notamment en matière de développement durable

Profil recherché

Issu.e d'une formation supérieure, généraliste ou spécialisée, vous disposez d'une expérience confirmée de direction des ressources humaines au sein d'organisations complexes, idéalement dans le secteur public.

Manager reconnu, vous avez une solide expérience de l'encadrement de cadres et de l'animation d'équipes importantes. Vos qualités managériales vous permettent de fédérer, d'accompagner le changement et d'atteindre des objectifs ambitieux.

Vous maîtrisez le cadre réglementaire des ressources humaines et savez en anticiper les évolutions. Habitué.e au travail en lien étroit avec les élus, vous connaissez le fonctionnement des collectivités territoriales et en comprenez les enjeux stratégiques et politiques.

Rigoureux.se, organisé.e et agile, vous faites preuve de diplomatie, de sens de la négociation et d'une réelle capacité d'adaptation, vous permettant notamment de faire face à des situations d'urgence, voire de crise.

Vous mettez à jour vos connaissances et vos pratiques professionnelles par la formation et le contact régulier avec vos pairs, sur le territoire régional comme au plan national

Force de proposition, vous avez le goût du projet, du challenge et de l'innovation.

Vous mettez à profit votre créativité pour proposer des solutions originales et innovantes.