

VILLE DE BRUNOY
(ESSONNE)
26 177 habitants
www.brunoy.fr

RECRUTE

UN RESPONSABLE ADJOINT DU SERVICE RESTAURATION ET ENTRETIEN (H/F)
Cadre d'emplois des Rédacteurs Territoriaux
Contractuel ou titulaire (catégorie B)

Sous l'autorité du Responsable de service et du Directeur de l'Education, vous accompagnez votre responsable dans le suivi administratif des dossiers et projets relatifs à la restauration et à l'entretien dans le respect des réglementations. Vous aurez notamment pour missions :

Organiser les missions d'entretien :

- Elaborer et mettre à jour les protocoles d'intervention liés à l'entretien des locaux
- Définir les équipes de travail nécessaires pour atteindre les résultats attendus
- Définir et gérer l'approvisionnement en matériels et produits d'entretien : inventaires, gestion des besoins, des stocks et des livraisons
- Mettre en place des plannings de nettoyage mensuel, trimestriel et annuel pour les prestations externalisées
- Contrôler sur sites les niveaux de prestation

Organiser la restauration scolaire :

- Elaborer et mettre à jour les protocoles de préparation des repas
- Faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- Définir les équipes de travail nécessaires pour atteindre les résultats attendus
- Organiser et assister aux pré-commissions et commissions des menus scolaires et crèches : rédaction des convocations, participation et rédaction des comptes rendus
- Vérifier l'ensemble des menus (écoles, crèches et repas à domicile) : variété des menus, équilibre alimentaire, respect du grammage, qualités des repas servis aux enfants
- Contrôler sur sites les niveaux de prestation
- Mettre en place des projets d'éducation nutritionnelle et du développement du goût auprès des enfants
- Définir et gérer l'approvisionnement en matériels et produits : vaisselle, mobilier de restauration
- Etre force de proposition dans les agencements des offices, des restaurants
- Assurer une veille juridique et documentaire sur les questions de restauration scolaire afin de proposer des innovations dans ce domaine

Encadrer les équipes :

- Recruter les effectifs nécessaires
- Gérer les affectations au sein des différents sites
- Gérer les remplacements en cas d'absence
- Planifier les temps de travail et gérer les congés
- Gérer en fin de mois les fiches mensuelles d'heures des agents vacataires en lien avec le pôle support
- Intervenir sur site pour le suivi des agents, pour échanger avec les équipes et les directions d'écoles
- Contrôler sur sites les tenues, le respect des horaires, du bon fonctionnement des équipes
- Gérer les conflits et si besoin rédiger des rapports.
- Vérifier les bonnes utilisations des produits et matériels
- Etre force de proposition dans le plan de formation des agents

Compétences et profil :

- Niveau Bac + 3 minimum
- Expérience significative sur un poste similaire appréciée
- Connaissance des collectivités territoriales ainsi que des métiers de la restauration collective et de l'entretien souhaitée
- Connaissance de la réglementation applicable au secteur de la restauration collective (HACCP,...)
- Sens du travail en équipe et du service public
- Excellent relationnel
- Qualités de rigueur et d'organisation, réactivité
- Capacités d'analyse et de synthèse
- Maitrise du pack office (Word, Excel...)

Conditions de recrutement :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + 13^{ème} mois sous condition d'assiduité
- Adhérent au CNAS
- 37h30 hebdomadaires sur 4,5 jours

Vous pouvez postuler :

- Sur le site de la ville, rubrique emploi : www.brunoy.fr
- Par mail : candidatures@mairie-brunoy.fr
- Par voie postale : Monsieur le Maire - B.P. N° 83 - 91805 BRUNOY CEDEX