

# VILLE DE **BRUNOY**

## **RECRUTE**

### **RESPONSABLE QUALITE HYGIENE RESTAURATION ET ENTRETIEN (H/F)**

**Au sein de de la Direction de l'Education**

Cadre d'emploi des rédacteurs ou techniciens (catégorie B)

Titulaire ou contractuel

La Ville de Brunoy, commune du Département de l'Essonne, est située à 21km du sud est de Paris. Elle est desservie par la ligne D du RER de la SNCF et bénéficie du label Transilien.

Ville dynamique et attractive, elle permet aux habitants un accès à de nombreux commerces, équipements sportifs et culturels (une salle des fêtes, un musée, une école de musique et de danse, la Maison des arts, Théâtre de la Vallée de l'Yerres) et aux nombreuses structures d'accueils scolaires et petite enfance.

Bordée par la Forêt de Sénart et les berges de l'Yerres, Brunoy, ville verte, est soucieuse de préserver un cadre vie naturel aux Brunoyens-nnes.

Sous l'autorité de la Directrice de l'Education, vous êtes acteur de la définition et de la mise en œuvre des orientations en matière d'Hygiène et de restauration collective pour les écoles, crèches et accueils de la Ville.

#### **Missions :**

- Encadrer et accompagner les 13 responsables d'offices et les agents d'entretien dans leur mission quotidienne (sécurité sanitaire, évaluations et formations, gestes et postures, gestion des conflits, visites sur site)
- Organiser le travail des équipes (recrutements, gestion des absences et congés, annualisations)
- Contrôler et suivre le marché de la restauration collective dans son intégralité
- Organiser et suivre les commissions des menus liées à la restauration scolaire et des crèches
- Mettre en œuvre et faire appliquer les protocoles sur la restauration scolaire et petite enfance, et les protocoles d'hygiène et entretien des locaux scolaires
- En collaboration avec les pilotes sur site, contrôler la réception de l'approvisionnement en matériels et produits vaisselle, mobilier de restauration
- Mettre en place des projets d'éducation nutritionnelle, du développement du goût auprès des enfants et de développement durable (tri des déchets, compost)
- Formuler des propositions et des solutions techniques ; contribuer aux réflexions d'aménagement des espaces de repas

### **Compétences et profil :**

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective HACCP
- Maîtriser les techniques culinaires de base : cuisson rapide, assemblage, découpe, présentation
- Capacité à travailler en équipe
- Polyvalence, organisation, force de proposition et rigueur
- Capacité rédactionnelle, d'adaptation et excellent relationnel
- Permis B indispensable

### **Conditions de recrutement :**

- Poste à pourvoir à partir du mois de janvier 2024.
- 38h30 sur 4.5 jours du lundi au vendredi (mercredi après-midi non travaillé).
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois sous condition d'assiduité.
- CIA en fonction de l'évaluation annuelle.
- Télétravail
- Forfait mobilité durable
- Participation mutuelle
- Adhérent au CNAS

### **Vous pouvez postuler :**

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

