

Responsable Adjoint du Service Restauration & Maintenance et Hygiène des Locaux

Mission principale du service :

Définir et piloter les projets dans les domaines de la restauration et de la maintenance et l'hygiène des locaux, répondant aux orientations municipales, tout en garantissant le respect des règles applicables dans les domaines concernés.

Missions principales du poste :

- Participer à la mise en œuvre des orientations municipales de la Ville, en lien avec la direction du Pôle, en mobilisant les moyens humains et budgétaires associés permettant d'atteindre les objectifs assignés,
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de projets structurants autour de la restauration, de la maintenance et de l'hygiène des locaux,
- Participer à l'élaboration du budget des services concernés, en lien avec la direction du Pôle,
- Organiser, mettre en œuvre et contrôler la bonne application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail,
- Organiser et mettre en œuvre les dispositifs d'évaluation des prestations et des démarches qualité associées, en lien avec la direction du Pôle,
- Assurer un lien avec les usagers de la Ville, les partenaires extérieurs, et les autres services de la Collectivité,

Avec la direction du Pôle, piloter, coordonner et encadrer les équipes de la restauration et de la maintenance et l'hygiène des locaux, en assurant la gestion des équipements associés aux missions des agents,

Activités du poste :

Sous la responsabilité de la direction du Pôle :

- Participer à la mise en œuvre et au développement d'une restauration de qualité, répondant aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, tout en privilégiant les aspects liés au développement durable,
- Participer à l'optimisation des moyens matériels et financiers mis à disposition par la collectivité,
- Organiser les prestations alimentaires et de service des fêtes et manifestations municipales, tout en privilégiant les aspects liés au développement durable,
- Assurer le contrôle de la Qualité des Prestations en utilisant les outils de maîtrise et d'évaluation (Normes, Référentiels de certification, Chartes Qualité, Indicateurs de performance, Audits interne, Enquêtes de Satisfaction, etc.) ainsi que la formation, pour assurer l'optimisation des moyens et la mobilisation des équipes,
- Assurer, suivre et contrôler la maintenance des équipements, les matériels de son secteur et les travaux, en lien avec la direction du Pôle, les services techniques, les entreprises et les responsables de site,
- Organiser et contrôler la propreté et l'hygiène des locaux et des matériels de son secteur,
- Elaborer des protocoles de nettoyage conformément aux règles d'hygiène et bonnes pratiques, avec ses équipes, et assurer la distribution des produits d'entretien, matériels et textiles, au sein des lieux de restauration,

- Participer, en lien avec la direction du Pôle, à la programmation des investissements et/ou au renouvellement des équipements matériels des sites de restauration (mobilier de salles, matériels des offices, matériels de laverie, etc.) dans le cadre du Programme Prévisionnel d'Investissement (PPI),
- Participer à l'élaboration du budget des services concernés, en lien avec la direction du Pôle,
- Organiser le travail des équipes et être encadrant de proximité,
- Construire et organiser les plannings individuels de chaque agent en collaboration avec la direction du pôle,
- Participer à l'optimisation des moyens humains mis à disposition par la collectivité,
- Réaliser des diagnostics et analyser les dysfonctionnements, proposer des actions correctives et adapter l'organisation des équipes, Conseiller, animer et former, dans le domaine de la nutrition, de la qualité et de l'hygiène alimentaire.

Activités occasionnelles :

- Préparer et gérer des commandes alimentaires sur le logiciel « Salamandre » en lien avec le chef de production et la responsable des achats, Remplacer la direction du pôle pendant ses congés ou absences.

Compétences comportementales requises :

- Discrétion professionnelle, confidentialité,
- Aptitude au travail d'équipe et en transversalité, sens du dialogue, de la diplomatie, de l'écoute, qualités pédagogiques,
- Disponibilité et sens du service public,
- Esprit d'initiative, force de proposition, réactivité, adaptation,
- Capacité à identifier les priorités, organiser son activité en tenant compte des contraintes et des échéances,
- Qualité d'organisation et de planification,
- Qualité relationnelle et de communication,
- Savoir rendre compte, déléguer, contrôler et évaluer.

Compétences techniques requises :

- Maîtrise du statut de la fonction publique territoriale et de l'environnement local,
- Connaissances des enjeux, systèmes et organisations de la restauration collective,
- Connaissances des règles relatives à l'hygiène en restauration collective, (HACCP et PMS),
- Maîtrise des outils informatiques,
- Connaissance des recommandations nutritionnelles et de la gestion allergies alimentaires,
- Connaissance de la gestion administrative et technique des personnels de restauration,
- Maîtrise des règles et pratiques du management de proximité,

- Connaissances et pratiques relatives à la gestion budgétaire,
- Connaissances relatives aux démarches qualité et de certification, Maîtrise de la Gestion de projet, Maîtrise de la gestion de la Qualité,
- Connaissance des techniques de nettoyage et d'entretien des locaux,
- Maîtrise de la gestion de patrimoine mobilier, Connaissance en technologie alimentaire et matériels de restauration,
- Assurer une veille technique, juridique, dans les domaines concernés, en lien avec la direction du Pôle,
Capacité rédactionnelle, capacité de synthèse écrite et orale, capacité d'animation de réunion

Poste à 37H hebdomadaire avec 12 RTT annuels

Rémunération Statutaire Filière Technique Catégorie C (Adjoint Technique- Agent de Maitrise)

Avantages Ville : Prime de fin d'année, CNAS/COS, Participation aux frais de mutuelle et de transports en commun