



LA VILLE DE JARGEAU RECHERCHE : UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES AGENTS D'ENTRETIEN

Date de publication : le 08.06.2022

Annonce : N° 062022REST

Intitulé du poste : Responsable restauration scolaire & agents d'entretien

Catégorie : C

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Service de rattachement : technique

Hiérarchie : Responsable du Pôle relation aux usagers

Lieu du poste : Restaurants scolaires de Jargeau

Type et Durée du contrat : Titulaire ou Contractuel temps complet annualisé – Poste à pourvoir le 22 août 2022

DESCRIPTION DU POSTE

Manager de proximité, vous maîtrisez parfaitement les règles en matière d'hygiène et sécurité. Vous avez à cœur d'apporter un service de qualité aux usagers et êtes force de proposition dans le but de toujours améliorer les procédures.

1. GERER ET ASSURER LA RESTAURATION SCOLAIRE :

Vous assurez la qualité du service et du temps de restauration scolaire :

En proposant des menus équilibrés écrits en lien avec le prestataire de service,

En commandant des quantités suffisantes et en réceptionnant dans le respect de la chaîne du froid, les marchandises/denrées alimentaires,

En contrôlant les suivis de PAI et les mises à jour alimentaires.

Vous mettez en place la salle de restauration, réchauffez les plats et préparez les plateaux pour les agents de restauration.

Afin d'assurer un service de restauration scolaire agréable pour tous, vous encadrez les agents présents sur le temps du repas. Si nécessaire, vous pouvez aider ponctuellement les équipes au service.

En fin de service, vous êtes en charge de la remise en état du restaurant scolaire et de la cuisine.

2. HYGIENE ET SECURITE

Vous êtes vecteur des bonnes pratiques d'hygiène en assurant le suivi des normes HACCP et la formation des agents présents dans la cuisine scolaire.

Gérant(e.) de l'entretien du matériel et des locaux, vous vérifiez l'entretien des bâtiments en collaboration avec les services techniques.

Vous assurez la gestion du matériel dans le cadre budgétaire fixé : contact des fournisseurs, demande de devis, renouvellement du matériel, suivi de l'entretien des machines, gestion des stocks des produits d'entretien.



3. ENTRETIEN

Réel lien entre les différents acteurs de la collectivité. Le Responsable des agents d'entretien assure avec ses équipes un service de qualité à l'ensemble des usagers.

Pour ce faire, vous supervisez en collaboration avec notre partenaire la prestation « nettoyage des vitres » de l'ensemble des locaux communaux (1 à 2 fois par an), vous gérez les stocks de produits d'entretien sur les différents sites, vous continuez la mise en place des plans de maîtrise sanitaire et évaluez leur suivi avec des outils de traçabilité adaptés.

Votre rôle d'intermédiaire est essentiel aux bonnes relations avec les différents usagers de la collectivité.

Enfin, vous pouvez, ponctuellement, être un renfort auprès de vos équipes en forte période d'activité.

4. MANAGEMENT

Encadrant de proximité, vous accompagnez entre 5 et 7 collaborateurs au quotidien. Dans ce cadre, vous assurez les missions suivantes :

- Etablir les plannings des agents, assurer le suivi des compteurs d'heures, des congés annuels et de l'annualisation en collaboration avec le service ressources humaines
- Organiser et animer des réunions de service / Etre le relai d'information auprès des collaborateurs, des différents services et de la hiérarchie
- Participer aux entretiens de recrutement avec le service RH/Réaliser les entretiens professionnels des agents du service entretien/restauration
- Contribuer au développement des compétences des agents (formations, concours, examens professionnels...) en lien avec le service RH

MISSIONS SPECIFIQUES

Occasionnellement, vous assurez la restauration et le service des vœux du Maire ou d'éventuelles manifestations.

COMPETENCES REQUISES

| SAVOIR ET SAVOIR-FAIRE | SAVOIR-ETRE |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance du fonctionnement d'un restaurant scolaire • Connaissance appréciée du logiciel d'information et de gestion Webfill et Concerto • Connaissance des logiciels bureautique (Word et Excel) • Maîtrise des règles d'hygiène notamment HACCP/être formé(e.) • Maîtrise des consignes de gestion et de conservation des stocks alimentaires et des produits d'entretien • Savoir prévenir et gérer les conflits • Avoir au minimum une expérience en restauration, collective de préférence • Plus-value : expérience managériale, animation d'une équipe | <ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes managériales : sens de l'écoute, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions • Dynamique • Polyvalent(e.) • Organisé(e.), rigoureux(sse.), méthodique |

Dépôt des candidatures **jusqu'au 8 juillet 2022 inclus**, par voie postale à :

Mairie de Jargeau, Place du Grand Cloître 45150 JARGEAU ou par mail à :

rh@jargeau.fr