



# LA VILLE DE JARGEAU RECHERCHE :

## UN(E) COORDINATEUR (TRICE) DES AGENTS D'ENTRETIEN ET DE LA RESTAURATION SCOLAIRE (EN LIAISON FROIDE)

Date de publication : le 26.04.2023

Annonce : N° 042023ENTREST

<b>Intitulé du poste :</b> Coordinateur restauration scolaire & agents d'entretien F/H	
<b>Catégorie :</b> C	<b>Cadre d'emploi des adjoints techniques</b>
<b>Service de rattachement :</b> technique	<b>Hiérarchie :</b> Directeur des services techniques
<b>Lieu du poste :</b> Restaurants scolaires et différents sites communaux	
<b>Type et Durée du contrat :</b> Titulaire ou Contractuel temps complet annualisé – Poste à pourvoir le 1 <sup>er</sup> Juin 2023	

### DESCRIPTION DU POSTE

Encadrant 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 accompagnez les agents présents sur le temps du repas.

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

#### 3. 2. ENTRETIEN

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

Pour ce faire, vous assurez avec votre équipe le nettoyage et l'entretien des locaux en respectant le planning de travail : aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces à traiter. Vous respectez et appliquez toutes les règles d'hygiène et de sécurité signalées dans le cahier des charges.

Vous gérez les stocks de produits d'entretien sur les différents sites et leurs commandes en collaboration avec les services techniques. 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. Vous rendez compte, de façon hebdomadaire, à votre responsable direct (dysfonctionnements techniques, problématiques relationnelles...)

### 3. COORDINATION

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 / être 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 en collaboration avec le Directeur des services techniques,
- Contribuer au développement des compétences des agents (formations, concours, examens professionnels...) en lien avec le service RH

### 4. 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 de l'entretien du matériel et des locaux, vous vérifiez l'entretien des bâtiments en collaboration avec les services techniques.

Vous participez, en lien avec votre supérieur, à 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.

### MISSIONS SPECIFIQUES

Occasionnellement, vous assurez la restauration/service des diverses manifestations tels les vœux du Maire et les pots des écoles.

### COMPETENCES REQUISES

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