

Direction des Ressources Humaines Pôle GPEC

Formation - Recrutement - Mobilité

PROFIL DE POSTE



Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, Cachan est l'une des communes les plus attractives de la région francilienne. Ses 31 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie préservé, d'une vie associative et culturelle très riche, d'équipements publics de qualité et d'une situation privilégiée, au cœur du Grand Paris. Par ailleurs, elle mène de grands projets qui vont accroître son rayonnement tels que le nouveau Campus étudiants, l'écoquartier de la gare ou encore l'arrivée de la future ligne 15 du Grand Paris express. Le mandat 2020-2026 porte ainsi l'ambition d'une ville innovante, participative, écologique, proche des besoins de ses habitants, fière de son histoire et tournée vers son avenir. Cachan est labellisée « Ville 4ème fleur » et « Ville internet 5 @ ».

I - IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : Responsable adjoint du service entretien restauration et gardiennage (F/H)

Direction - Service : DPS – Service entretien restauration et gardiennage (ERG)

Catégorie : B

Cadre d'emplois : Rédacteur, Technicien

Chiffres-clé : 11 écoles ; 1 lingerie centrale ; 1 magasin pour la gestion et la distribution du matériel et des produits d'entretien ; 87 agents pour le secteur scolaire ; équipe administrative (6 agents)

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Le responsable du service Entretien, restauration, gardiennage est chargé de participer à l'élaboration des orientations stratégiques de la Ville pour chacun de ces secteurs, et de les mettre en œuvre en collaboration avec 2 responsables adjoints. Il pilote l'ensemble des ressources du secteur, encadre et anime l'ensemble des équipes, élabore et suit l'exécution du budget. Il assure une veille sectorielle et évalue la qualité du service rendu.

Superviser la production des repas

Organiser et gérer les moyens concourant au fonctionnement du service public de la restauration, organisé en régie, en lien avec le responsable adjoint chargé de la restauration.

Maîtriser et prévenir les risques afin de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments. En lien avec le responsable adjoint chargé de la restauration, suivre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures du référentiel interne pour la production culinaire.

Concourir à l'organisation des événements de la Ville du point de vue de leur logistique (mise à disposition des moyens appropriés en matière de buffets, de repas, de personnel et de véhicules).

Organiser et animer une commission des menus en lien avec l'élu de secteur et la directrice petite enfance et vie scolaire.

Contribuer à faire du temps du repas un moment d'éducation à l'alimentation, à la préservation de la santé et à la socialisation en lien avec les autres services intervenants, dans le respect de la Charte de la pause méridienne élaborée par la Ville.

Soutenir et contribuer à la formation des personnels et des publics cibles, en lien avec le responsable adjoint chargé de la restauration

Garantir l'hygiène et le contrôle des accès aux locaux.

Superviser le secteur entretien/ATSEM/ gardiens

En lien avec le responsable adjoint en charge du personnel des écoles, optimiser les équipes, les méthodes et organisations en partenariat avec les directeurs d'écoles et les directeurs d'accueil de loisirs.

Veiller à la gestion des stocks, à l'approvisionnement en matériel et produits d'entretien.

Pilotage, prospective, élaboration des outils de suivi du secteur

Garantir l'atteinte des objectifs fixés au service et la mise en œuvre des plans d'actions. Mesurer et évaluer la performance des secteurs d'activité. Exploiter les résultats des évaluations en vue de proposer des projets ou des outils stratégiques et opérationnels futurs.

Animer, encadrer et soutenir l'équipe de Direction du service dans le management des équipes.

Contribuer à la gestion du patrimoine, des équipements et du matériel utilisé par le service : contribuer à la programmation et à la réalisation des investissements, veiller à la maintenance des installations. Réaliser ou accompagner toute mission d'audit.

Préparer le budget, suivre son exécution. En lien avec les deux responsables adjoints, suivre l'évolution des coûts, analyser les indicateurs et avoir un suivi des marchés du service.

Superviser l'élaboration et la réalisation du plan de formation.

Garantir la faisabilité juridique, technique, économique des projets du service.

S'adapter aux évolutions réglementaires du secteur et aux nouveaux outils numériques.

III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

SAVOIR	Expérience sur un poste similaire (restauration collective, service d'entretien des locaux) et en encadrement de terrain
	Idéalement une formation supérieure en management de la restauration collective
	Expertise en matière de nutrition et en management de la qualité
	Maitrise de la réglementation en matière d'alimentation, d'hygiène et sécurité
	Maitrise des méthodes H.A.C.C.P Bonne connaissance des produits d'entretien et des techniques de
	nettoyage et de désinfection.
Savoir faire	Maîtrise des processus de production et des technologies alimentaires (produits, matière premières et matériels)
	Reconnaissance de la nature et de la qualité d'un produit, des réglementations s'y appliquant
	Contrôle et application de la réglementation en matière de sécurité des locaux et d'alimentation.
	Management d'équipes à fort effectif
	Gestion des urgences et des priorités
	Accompagnement et conduite du changement
	Capacité à fédérer autour d'un projet
<u>Aptitudes / qualités</u>	Rigueur
	Organisation, anticipation et réactivité
	Force de proposition
	Gestion du stress
	Capacité à communiquer, sens du travail en équipe et de la transversalité
	Bon sens relationnel, diplomatie et sens de la pédagogie

IV - POSITION DANS L'ORGANISATION

Positionnement hiérarchique :	N+1 : Directeur Petite enfance et vie scolaire
Relations internes :	Service enfance et jeunesse, Résidence pour personnes âgées, services techniques, Direction des ressources humaines, Service financier, Service fêtes et cérémonies
Relations externes :	Directeurs d'écoles, Direction départementale de la protection des populations, fournisseurs

V - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Lieu de travail :	Locaux administratifs du service entretien restauration et gardiennage au Groupe scolaire La Plaine
Temps de travail : Horaire de travail :	40h 6h30 – 15h30
Particularités ou contraintes du poste :	Horaires de travail à adapter en fonction des besoins du service Disponibilité

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : drh-recrutement@ville-cachan.fr