

Ville de SAVIGNY SUR ORGE recrute : Chef de service entretien / restauration / ATSEM

Le chef de service coordonne et manage les équipes en restauration et entretien. Il organise et gère les moyens concourant à la production et au suivi des repas au sein des restaurants scolaires et du self municipal en respectant les règles d'hygiène (moyens humains, matériels et organisationnels) de la restauration collective et de la sécurité. Il est garant du bon entretien et de la propreté des bâtiments de la Ville. Il manage les ATSEM placés sous sa responsabilité directe.

Activités principales :

Organisation de l'activité du service dans ses différentes composantes (entretien ménager, restauration, ATSEM) :

- Établir l'organisation du travail et la mettre en œuvre.
- Analyser le fonctionnement du service pour répondre au mieux aux attentes de la collectivité et du public.

Management de l'ensemble du personnel placé sous sa responsabilité (agents entretien, restauration, ATSEM, pôle administratif) :

- recruter, accompagner et évaluer les agents, animer et créer la dynamique des équipes
- déterminer les plans de formation
- suivre les dispositifs de prévention, mise en place des EPI

Pilotage administratif et financier du service

- Définition des besoins en personnel, matériel et adapter ces besoins aux contraintes réglementaires, budgétaires et aux projets de la Ville
- Organisation de la gestion de l'ensemble des moyens matériels, financiers et humains mis à disposition du service.
- Élaboration et suivi budgétaire
- Élaboration des cahiers des charges pour différentes prestations et suivi de la bonne exécution de ces marchés
- Suivi des plannings personnel, des recrutements, fiches de postes, formations
- Rédiger des notes d'aide à la décision, des rapports, rendre compte et mettre en place des outils de gestion et de pilotage, ainsi que des indicateurs d'évaluation de l'activité du service.
- Garantir la réalisation de l'ensemble des documents administratifs nécessaires, marchés publics, conventions, délibérations-
- Réalisation de tableaux de suivi d'activités et rédaction de compte-rendu d'activités
- Apport d'une démarche prospective (adaptation aux normes et à la démographie)

Mise en œuvre du service de restauration scolaire et adultes sur l'ensemble des sites de restauration:

- Veiller au bon déroulement sur l'ensemble des lieux de restauration : moyens humains et moyens matériels, application des normes
- Veiller au respect de la réglementation nutritionnelle, de l'équilibre alimentaire et diététique, mais également de la qualité du service du repas et du respect des normes d'hygiène et de sécurité par les agents de restauration.
- Vérification des protocoles (méthodes HACCP, chaîne du froid, remise en température des aliments, utilisation des produits de nettoyage, en restauration) en lien avec le responsable-adjoint
- Traduire la réglementation en action : veille nutritionnelle et sanitaire
- Valider les menus et vérifier la conformité avec le cahier des charges
- Superviser la commission des menus
- Contrôler la bonne exécution de la DSP de restauration et évaluer la qualité des prestations dans le

respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur / Préparer la CCSPL et écrire le CRA
- Valider les investissements réalisés dans le cadre de la DSP

Relation avec les directeurs d'école pour toutes les problématiques de gestion de personnel (plus particulièrement des ATSEM dans le cadre de leur règlement intérieur) et de matériel. Gestion des stagiaires.

Force de proposition sur l'organisation du service, ses améliorations et ses modifications.

Partage et organise la diffusion de l'information avec l'équipe administrative et les partenaires extérieurs par le biais de réunions de travail, de points hebdomadaires et apportez une expertise adaptée

Être l'interlocuteur privilégié des services municipaux

Profil recherché

Compétences relationnelles :

Savoir communiquer, écouter, reformuler
Savoir rendre compte
Savoir travailler en partenariat, utiliser un réseau
Savoir être pédagogue et disponible
Capacité d'écoute
Rigueur et organisation

Compétences organisationnelles :

Etre capable de s'adapter
Savoir organiser et planifier
Capacité d'encadrement

Compétences techniques :

Connaître les techniques et outils de management, de communication
Savoir gérer un projet
Savoir animer et évaluer une équipe, des agents,
Avoir des connaissances administratives en matière statutaire, comptable et financière
Maîtriser les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité liées à la restauration collective
Connaissance des métiers et principe (liaison froide, etc) liés à la restauration collective
Connaissance des techniques en restauration et entretien ménager