

RESPONSABLE SERVICE RESTAURATION-ENTRETIEN

Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DE SAINTE FOY DE PEYROLIERES

2 avenue du 8 mai 1945

31470 SAINTE FOY DE PEYROLIERES

Référence : 0031220500625894

Date de publication de l'offre : 02/05/2022

Date limite de candidature : 30/06/2022

Poste à pourvoir le : 15/08/2022

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Temps de travail : Complet

Durée : 35h00

Nombre de postes : 1

Lieu de travail :

Lieu de travail :

2 avenue du 8 mai 1945

31470 SAINTE FOY DE PEYROLIERES

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : Responsable des sites de distribution de repas

Descriptif de l'emploi :

Dans le cadre de l'ouverture du nouveau complexe élémentaire et de la mise en place d'une nouvelle organisation, le responsable Restauration et Entretien participe au fonctionnement et à l'encadrement du service.

Profil recherché :

Connaissances professionnelles :

- Encadrement d'équipe,
- Gérer les stocks et les approvisionnements,
- Gérer les équipes et les plannings,
- Connaître et appliquer les règles de sécurité du travail,
- Connaître les démarches HACCP et les protocoles d'entretien,
- Connaître les démarches de prévention gestes et postures,
- Maîtriser les outils bureautiques et informatiques (Excel, Word, Outlook) et les logiciels métier (Berger Levrault),
- Savoir utiliser les matériels de restauration scolaire et les matériels d'entretien courants (autolaveuse, monobrosse).

Qualités relationnelles :

Capacité à travailler en équipe et en transversalité,

Sens du service public,

Prise de décision,

Rigueur dans les consignes,

Disponibilité, autonomie, rigueur et sens de l'organisation

Dynamisme, force de proposition et sens de l'initiative

Expérience réussie sur un poste similaire indispensable,

Expérience en restauration collective obligatoire,

Expérience en management impérative.

- Horaires de travail réguliers
- Travail sur poste informatique
- Contact avec les agents

Complet, 35h annualisé

Missions :

- Organiser, contrôler et participer à la distribution des repas fournis en liaison chaude,
- Suivre les besoins journaliers des repas et mettre en place les réajustements nécessaires,
- Programmer l'activité des agents en liaison le cas échéant avec les autres responsables de services,
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents,
- Expliquer les consignes et veiller à leur application,
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais,
- Former les agents et leur transmettre son savoir-faire professionnel,
- Informer les agents et la hiérarchie,
- Identifier et signaler les agents en difficulté,
- Prévenir, repérer et réguler les conflits,
- Participer à l'évaluation des agents,
- Rédiger les rapports d'incidents,
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments),
- Prévoir des solutions en cas d'imprévus,
- Assurer l'entretien des locaux de restauration en respectant le protocole de nettoyage,
- Préparer la salle de restauration,
- Signaler les dysfonctionnements du matériel et les problèmes de sécurité,
- Respecter les règles d'hygiène (matériel, plans de surfaces, contrôle des températures, plats témoins, mise en place et suivi du PMS),
- Veiller aux règles de sécurité (ventilation des locaux, fermeture portes, fenêtres, ...)
- Assurer le maintien en température (plats chauds et froids)
- Respecter les normes nutritionnelles en lien avec la commission restauration,
- Gérer le stock de matériel et produits alimentaires en veillant à limiter le gaspillage,
- Assurer la gestion des PAI (Protocole d'Accueil Individuel),
- Assurer le pointage des repas et transmettre les informations au service facturation,
- Programmer et adapter l'activité des agents d'entretien de la commune (locaux scolaires, salles municipales et associatives, bâtiments publics) et participer à l'entretien de ces locaux.

Contact et informations complémentaires : Rémunération statutaire selon grade et échelon

RIFSEEP en cours

CNAS

Participation prévoyance labellisée

Candidatures par courrier ou par mail à l'attention de Monsieur le Maire

Mairie - 2 avenue du 8 mai 1945 - 31470 Sainte-Foy-de-Peyrolières

rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr

Pièces à joindre à la candidature :

- CV et lettre de motivation,
- Dernier arrêté d'avancement,
- 3 derniers comptes-rendus d'entretien professionnel,
- Copie des diplômes.

Téléphone collectivité : 05 61 91 73 09

Adresse e-mail : rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr

Lien de publication : <https://sainte-foy-de-peyrolieres.fr>