



La Ville de Couëron recrute pour son service restauration collective et entretien ménager des écoles :

un responsable d'unité restauration et entretien ménager (H/F)

Poste à temps non complet 31,35/35ème - Cadre d'emplois des agents de maîtrise

Poste :

Mission

Rattaché au service restauration et entretien ménager au sein du pôle éducation, jeunesse et sports, l'agent exerce ses fonctions sous la responsabilité directe du responsable de service.

Encadrant de proximité, il coordonne les activités du personnel de restauration et d'entretien ménager du groupe scolaire Rose Orain Louise Michel. Il contribue aux tâches liées à la préparation et la distribution des repas, à l'entretien des locaux et collabore à la mise en place des animations proposées par le service.

Force de propositions dans l'organisation du travail, il collabore avec le responsable de service au maintien d'un service de qualité.

Il est garant, sur son site, de la mise en œuvre et de l'exécution des protocoles de nettoyage, des règles d'hygiène et de sécurité et de la méthode H.A.C.C.P (méthode d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise). Il veille, par ailleurs, au respect des procédures concernant les P.A.I. (Protocole d'Accueil Individualisé).

Il assure également la gestion administrative liée au management de ses agents et à l'organisation de son unité de restauration et d'entretien et participe aux réunions du comité consultatif restauration et à celles proposées par le service et par la direction dont il dépend.

Activités principales:

Animation et pilotage de l'équipe (coordonner les activités journalières de l'équipe, repérer les dysfonctionnements et alerter la hiérarchie, transmettre et faire appliquer les consignes, veiller à la sécurité au travail, assurer l'évaluation annuelle des agents et contribuer à leur développement professionnel, participer aux réunions du service)

Organisation et participation à la distribution et au service des repas (contrôler la qualité et la quantité des denrées livrées, préparer les repas et la salle de restaurant, appliquer les consignes liées aux PAI, appliquer et contrôler les procédures et autocontrôles (méthode HACCP, hygiène et sécurité alimentaire, respect du port des EPI) mettre en place les documents de contrôles, assurer le tri des bio-déchets et le compostage)

Contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux (gérer les produits et matériels d'entretien, participer au nettoyage, désinfection et rangement de l'école, de l'office et du restaurant dans le respect des procédures, utiliser les produits et matériels adaptés aux différentes tâches)

Accueil des convives (accompagner et conseiller les agents chargés de l'encadrement des enfants, organiser le temps du midi, mettre en place et participer aux temps d'animation, être force de proposition pour améliorer les conditions d'accueil des enfants)

Suivi de la démarche qualité (veiller au respect des procédures, participer au programme de lutte contre le gaspillage alimentaire, reporting qualité mensuel)

Compétences :

Vous avez de solides connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires et des matériels et équipements liés à la distribution des repas et êtes rompu(e) à leur utilisation. Vous maîtrisez la méthode HACCP, les produits, le matériel et les techniques d'entretien et savez appliquer les règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective et à l'entretien des locaux.

Vous avez de bonnes notions en microbiologie et saurez intégrer les enjeux en matière de développement durable dans le cadre de votre domaine d'intervention. Vous connaissez également les besoins fondamentaux des enfants et veillerez à la qualité de leur accueil.

Apte à l'encadrement de proximité et au travail en collaboration, vous avez le sens du travail en équipe et êtes apte à résoudre les conflits. Vous avez le sens de l'organisation et de la planification et savez rendre compte de votre activité. A ce titre, vous êtes à l'aise à l'écrit (formalisation de compte rendus et de revues d'activité) et pratiquez les outils informatiques courants. Sensible à la qualité du service rendu, vous saurez être force de propositions en la matière.



Poste à pourvoir à compter du 28/08/2019

Contact : Marie Le Cadre, responsable du service restauration et entretien ménager 02 40 38 51 00 – Poste 30 00

Adresser candidature précisant l'intitulé du poste (lettre, CV, dernier arrêté de situation administrative, prétentions salariales et ou dernier bulletin de salaire) avant le 25 avril 2019 à l'attention de Madame le Maire à l'adresse suivante :

Mairie de Couëron
8 place Charles de Gaulle
44220 Couëron

ou par courriel : contact@mairie-coueron.fr