

Référence de l'offre : 19-109
Date : 23/01/2020



Tremblay-en-France

Ville de 35 000 habitants, surclassée à la strate 40 000 - 80 000 hab. au titre de la politique de la ville. Pôle de Développement de l'Aéroport Roissy Charles-de-Gaulle, avec de grands projets structurants, au cœur de la métropole du Grand Paris et du nouveau réseau Grand Paris Express. A 30 mn du cœur de Paris par le RER B. Une ville moderne, citoyenne, solidaire et nature, dont le dynamisme économique, associatif, sportif et culturel rayonne à l'échelle régionale.

Recrute

Chef-fe de service Management des équipes opérationnelles de restauration et d'entretien d'équipements (h/f)

-Direction Intendance-Restauration-

La Direction Intendance-Restauration assure l'entretien des bâtiments communaux, la préparation et le service dans les restaurants scolaires ainsi que le restaurant communal.

Afin d'accompagner sa réorganisation, la direction recrute un(e) chef(fe) de service Management des équipes opérationnelles de restauration et d'entretien d'équipements.

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Directrice, vous travaillez en collaboration étroite avec celle-ci et les chefs de service Restauration collective et Fonctions support, vous encadrez 3 coordinateurs dans un service de 200 agents au total.

Votre mission consiste à décliner et à mettre en œuvre les enjeux prioritaires de la ville en matière d'hygiène, de propreté, de sécurité, de restauration collective et d'accompagnement des enfants scolarisés en maternelle.

Vos Activités :

- Participation à la mise en œuvre des projets de la Direction
- Mise en œuvre du projet de restauration collective et pause méridienne dans les écoles dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Pilotage de l'état des lieux des infrastructures
- Management et animation de l'équipe de coordination
- Accompagnement des coordinateurs dans la montée en compétences des responsables d'unité
- Pilotage qualitatif et quantitatif de l'activité, des moyens (RH et financiers) et des organisations de travail

Votre profil :

Manager expérimenté, vous êtes pédagogue, savez fédérer une équipe et maîtrisez la conduite du changement. Vous aimez travailler au sein d'un collectif et en transversalité avec les autres services de la Direction et de la collectivité.

Autonome et, à la fois, sachant rendre compte, vous avez un esprit d'initiative et travaillez avec méthodologie et rigueur.

Référence de l'offre : 19-109
Date : 23/01/2020

Compétences et formations requises :

- Bac / Bac+2 souhaité et expérience confirmée sur un poste similaire
- Maîtrise des techniques managériales et d'animation de groupe
- Capacité à travailler en mode projet
- Maîtrise de la méthode HACCP, des procédures et de la réglementation en matière de prévention des risques professionnels, des règles d'hygiène et de sécurité, et des techniques d'entretien
- Capacité à évaluer, analyser, réaliser un diagnostic
- Connaissance de l'environnement territorial
- Adaptabilité, réactivité
- Sens de l'organisation
- Qualités rédactionnelles et maîtrise des outils bureautiques

Spécificités du poste :

- Disponibilité et horaires variables liés aux contraintes de service
- Téléphone professionnel
- Permis B indispensable (déplacements fréquents dans les unités et équipements municipaux)
- Véhicule de service

Cadre d'emploi : Filière Administrative - Cat A - Attaché territorial

Poste à temps complet 35h00

Rémunération statutaire - régime indemnitaire
Complément de rémunération - Participation mutuelle et prévoyance
- Restaurant municipal -

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et CV,

**À l'attention de
Monsieur le Maire de Tremblay-en-France**

en remplissant le formulaire à l'adresse suivante :

[www.tremblay-en-france.fr/offres d'emplois/formulaire candidature](http://www.tremblay-en-france.fr/offres_d'emplois/formulaire_candidature)

Avant le 23/03/2020