



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## ANNONCE EMPLOI

Ville dynamique et solidaire (surclassée 20 à 40 000 hab.), le Pré Saint-Gervais est une collectivité à taille humaine tout en étant au cœur des grands enjeux de la Métropole (Membre du Territoire Est Ensemble de plus de 400 000 habitants et limitrophe de la ville de Paris).

Fière de sa diversité et de sa jeunesse, rejoignez une collectivité qui offre des projets ambitieux, une carrière épanouissante et qui agit dans le cadre d'une politique éco-citoyenne.

### LA VILLE RECRUTE UN-E

---

#### **RESPONSABLE DU SERVICE HYGIENE ET RESTAURATION, LOGISTIQUE, TECHNIQUE (H/F)**

Catégorie A ou B – temps complet

Recrutement par voie statutaire ou, à défaut, contractuelle

---

#### **MISSIONS**

Sous l'autorité de la Directrice du Pôle Education, Périscolaire, Hygiène et Restauration, vous coordonnez l'activité de l'unité hygiène et restauration, logistique et technique. A ce titre vous êtes chargé (e) de :

- Superviser et encadrer les équipes de restauration, d'entretien et les gardiens d'école constituées de 74 agents dont 3 chefs d'équipe : vous planifiez et programmez les activités en prenant en compte les contraintes du service et définissez les objectifs prioritaires en lien avec les responsables d'équipe et veillez à l'application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Assurer une interface quotidienne avec les équipes, les enseignants, les directions scolaires les animateurs, les parents d'élèves élus ;
- Participer à la gestion des ressources humaines du service : vous participez à la définition des besoins en recrutement et en formation, vous évaluez vos équipes sur la base d'objectifs déterminés ;
- Contrôler les activités de l'unité et sa gestion financière : vous participez à l'élaboration et au suivi du budget, à l'élaboration du PPI et élaborez les outils d'analyse et d'évaluation des activités ;
- Coordonner les interventions de travaux, logistiques, informatiques et sécurité sur chaque site : vous planifiez et contrôlez la réalisation des travaux, contrôlez la maintenance et l'hygiène des locaux et veillez à la conformité et au renouvellement des matériels, vous participez aux commissions de sécurité des établissements scolaires.
- Piloter les projets techniques de réhabilitation d'office, constructions de self..., les projets éducatifs relatifs à la pause méridienne, au développement durable à la nutrition/santé et le projet de service ;
- Participer au pilotage des projets stratégiques et transversaux en matière de nutrition, d'hygiène et de sécurité et de développement durable ;
- Coordonner la distribution des repas : vous veillez au respect de la méthode HACCP et du paquet hygiène, apportez des conseils pour la mise en valeur de la prestation de distribution des repas et évaluez la satisfaction des convives ;

## **PROFIL RECHERCHE**

Autonome, rigoureux et réactif, vous savez travailler en mode projet et en transversalité. Vous disposez d'une expérience significative en matière de management d'équipe et de projet.

Vous maîtrisez l'outil informatique et bureautique. Vous êtes force de proposition, disposez d'un bon sens relationnel et une capacité rédactionnelle soutenue.

Vous disposez d'une expérience similaire et connaissez le fonctionnement et l'organisation des collectivités territoriales.

Vous maîtrisez les différentes réglementations dans le domaine de l'hygiène, de la restauration et de la sécurité des ERP en collectivité (paquet hygiène, HACCP, PMS, GEMRCN, PNNS, PAI...) et êtes capables de les mettre en application au sein des différents établissements scolaires.

La collectivité offre des conditions d'emplois attrayantes tant en termes de rémunération que d'actions sociales :

**Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + Prime de fin d'année**

**CNAS, moments de convivialités et restaurant municipal**

**Lettre de motivation et CV** à adresser à Monsieur le Maire et à envoyer à [recrutement@villedupre.fr](mailto:recrutement@villedupre.fr) (en indiquant en objet : candidature – responsable hygiène et restauration + Nom Prénom) ou à l'adresse suivante : Hôtel de Ville, 84 bis rue André Joineau, 93310 Le Pré Saint-Gervais.

Renseignements complémentaires auprès de la Directrice du Pôle Education, Péricolaire, Hygiène et Restauration, Sonia LEMLOUM au 01 49 42 73 85.