



Responsable de secteur F/H

Ville dynamique et solidaire, Bonneuil-sur-Marne situé à 18km de Paris dans le Val-de-Marne est au service de ses 19.000 habitants et administrés et 600 agents.

La ville est desservie par les grands axes de communication depuis Créteil-Pointe du Lac par le biais du métro 8, le RER A Bonneuil-Sucy, de nombreuses lignes de bus : 393, 308, 117 et 104, ainsi que l'autoroute A4 à proximité.

Situé en bordure de la Marne, sud-est de Paris, Bonneuil est une ville jeune et multiculturelle, 30% de ses habitants ont moins de 20 ans.

Elle compte parmi les 16 communes qui forment le territoire du Grand Paris Sud-Est Avenir.

Descriptif du poste

Sous l'autorité du responsable du service des affaires scolaires au sein de la direction de l'éducation, de l'enfance et des loisirs éducatifs, vous êtes en charge d'organiser, de superviser et coordonner le temps de restauration en coordination avec les directeurs ALSH. Mais également, le travail des agents placés sous votre responsabilité. Afin de conserver des locaux propres, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité

En collaboration avec la Directrice de l'établissement scolaire maternel, vous organisez le travail des ATSEM afin d'intégrer les orientations municipales dans la gestion quotidienne de votre secteur. Vous êtes l'interface des services sur le secteur dont vous êtes référent.

Vous collaborez avec deux autres responsables de sites afin d'assurer la continuité du service public.

Vous êtes un expert technique et proposez des solutions adaptées à chaque lieu d'intervention.

Vous combinez à la fois en œuvrant, en organisant et en attribuant les tâches en fonction des compétences de chacun, vérifiant leur bonne exécution.

Vous avez la responsabilité du respect des délais et de l'application des conditions d'hygiène et de sécurité.

Mission globale

- Animer et piloter les équipes de professionnels du nettoyage, de la restauration et de l'assistance auprès des enseignants (ATSEM) dont vous avez la charge
- Contrôler la propreté des lieux, le port des EPI et vérification du respect des normes HACCP ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à la bonne utilisation des produits dans un souci d'hygiène, de sécurité et de développement durable.
- Déterminer les besoins en matériel et produits et les renouvellements nécessaires
- Développer les compétences des agents avec la mise en place de formations adaptées
- Gérer les absences et congés des agents
- Favoriser et simplifier les échanges entre ses équipes, les animateurs et enseignants
- Participer en cas de nécessiter de service aux taches d'entretien et de restauration

Profils recherchés

- CAP/BEP Maintenance et hygiène des locaux, restauration.
- Expérience dans le secteur nettoyage et/ou de la restauration indispensable
- Expérience dans l'encadrement d'une équipe
- Connaissance des mécanismes d'organisation et de fonctionnement des collectivités territoriales
- Maitrise des normes HACCP en matière d'hygiène alimentaire

- Maitrise du protocole de nettoyage des sols
- Maitrise sur les procédures d'utilisation de matériels spécifiques : monobrosse, autolaveuse ect...
- Sens du service public
- Devoir de réserve
- Autonomie et rigueur
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à rendre compte, à l'analyse et à la synthèse, à être force de proposition

Informations complémentaires

- Temps complet + 9 JRTT
- Déplacements fréquents sur site
- Faire preuve de disponibilité et savoir gérer l'urgence
- Prise en charge des frais de transport
- Adhésion au COS
- Participation employeur aux mutuelles santé labellisées et prévoyance « territoriale »



Mairie de BONNEUIL-SUR-MARNE

A l'attention de Monsieur Le Maire
7 rue d'Estienne d'Orves
CS 70027
94381 BONNEUIL SUR MARNE CEDEX