



LA VILLE DE TARNOS (12 900 habitants – Sud Landes / Proximité de Bayonne)

## RECRUTE POUR LA DIRECTION ÉDUCATION ENFANCE JEUNESSE

### **Un.e responsable du service entretien des locaux/distribution des repas**

**Temps complet 35h**

**Catégorie B - Cadre d'emplois des Techniciens territoriaux**

**POSTE A POURVOIR A LA RENTREE SCOLAIRE**

Placé·e sous l'autorité du Directeur de la Restauration Scolaire, vous serez chargé·e de l'animation et du pilotage du service « Entretien des locaux/ Distribution des repas».

#### **MISSIONS**

##### **Animation et pilotage des équipes d'entretien des locaux et de distribution des repas et supervision de leur travail**

- Encadrer les agents des restaurants scolaires et des bâtiments communaux rattachés à la DEEJ
- Contrôler l'activité de l'ensemble du personnel
- Expliquer les consignes et les faire respecter
- Répartir le travail entre les membres de l'équipe en fonction du planning (gestion des congés et des aménagements du temps de travail)
- Réaliser les plannings des agents sur temps scolaire et lors des vacances scolaires
- Coordonner les interventions sur différents lieux
- Mettre en œuvre les plans de nettoyage dans les restaurants satellites et les locaux
- Réagir rapidement face à des situations imprévues
- Repérer et réguler les conflits
- Vérifier la qualité des interventions et le respect des délais
- Contrôler l'activité des techniciens de surface
- Mettre en place des indicateurs d'activité du service et en faire l'analyse régulière (budgétaire, horaires, remplacements)

##### **Suivi des entreprises attributaires des différents marchés dans l'exécution de leurs prestation**

- Contrôler le respect des objectifs de production (quantité, qualité, délais, coûts)
- Correspondre avec des interlocuteurs variés (clients, fournisseurs)

##### **Contrôle de la propreté des lieux, installations, des règles d'hygiène et de sécurité**

- Elaborer, mettre à jour les Plans de Maîtrise Sanitaire (PMS) en concertation avec le Directeur de la Restauration Scolaire
- Détecter les anomalies en fonction des règles de propreté établies
- Déterminer rapidement des ordres de priorité et faire intervenir les professionnels compétents
- Faire respecter les précautions lors de la manipulation des produits et matériels
- Mettre au point des solutions techniques en fonction des contraintes d'utilisation
- Elaborer des outils de communication aux familles, action de prévention des écoles

##### **Elaboration et gestion du budget du service / Suivi des marchés**

- Elaborer le budget du service en fonctionnement et investissement
- Effectuer ou superviser les achats de produits et matériels d'entretien et vêtements de travail
- Elaborer et suivre les marchés publics inhérents au service
- Assurer le suivi des commandes, calculer le coût des produits utilisés dans chaque satellite

- Suivre les marchés suivants : fourniture des produits d'entretien, nettoyage des vitres, ménage des espaces communs du pôle de service Bertin, la fourniture de petit matériel (travail transversal) avec le service commande publique et les autres services consommateurs et tout autre marché concernant le service.

#### **Suivi des bâtiments rattachés au service**

- Procéder à une veille sur l'évolution et l'adaptation des normes techniques de sécurité et d'hygiène dans les écoles (qualité de l'air...)
- Participer aux commissions de sécurité, suivi des travaux dans les écoles et les crèches
- Suivre les demandes d'interventions techniques à la Direction de l'Aménagement et du Patrimoine et s'assurer en lien avec le technicien de leur bonne exécution

Exécuter toute mission liée au poste en concertation avec le Directeur de la Restauration Scolaire et la Directrice de la DEEJ et dans la limite du cadre d'emploi

#### **PROFIL SOUHAITE :**

BTS Hygiène, propreté, environnement (HPE)

BTS Management en hôtellerie restauration (ou autre diplôme équivalent)

Une expérience sur poste similaire est fortement souhaitée

#### **Permis de conduire B indispensable**

- Connaissance de l'environnement territorial et de la gestion RH
- Maîtrise des domaines gérés et de la réglementation en vigueur
- Maîtrise des règles en matière d'hygiène et de restauration
- Maîtrise des techniques d'inventaire, de diagnostic et des outils de planification
- Maîtrise des règles liées à la prévention des risques professionnels
- Forte aptitude au management et à la coordination d'équipes
- Maîtrise des circuits décisionnels
- Capacité à rendre compte par écrit de ses activités
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité et des normes en vigueur dans la Collectivité
- Maîtrise des outils informatiques (open office, logiciel Astech- formation ultérieure si nécessaire)
- Bonnes capacités rédactionnelles
- Capacité d'animation de réunion et de gestion des conflits

#### **Qualités :**

- Autonomie
- Disponibilité
- Respect des délais
- Capacité d'analyse et force de proposition
- Sens des responsabilités et du service public
- Grande réactivité et adaptabilité
- Discrétion professionnelle et loyauté
- Capacité d'organisation, rigueur et autonomie
- Prise d'initiative
- Qualités relationnelles et sens de l'écoute
- Forte aptitude au travail en équipe et en transversalité, y compris avec l'ensemble des services de la collectivité

## **CONTRAINTE D'EXERCICE**

- Travail en bureau et en extérieur (déplacements sur le terrain) basé à la cuisine centrale Jean Paillé
- Horaires de base : 7h00 – 14h00
- Modifications d'horaires liées au fonctionnement des services et aux missions d'encadrement
- Travail ponctuel (samedi, dimanche et jours fériés)
- Téléphone portable
- Véhicule de service partagé
- Compte tenu des horaires du personnel encadré, appels sur le portable du service en dehors des horaires de travail.
- Utilisation occasionnelle du véhicule personnel pendant les heures de travail

## **REMUNERATION**

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + complément de rémunération + participations mutuelles

## **CANDIDATURE :**

Pour postuler en ligne : <http://www.ville-tarnos.fr/> rubrique « Ma Mairie » - Emploi et Stages



**MODE DE CANDIDATURE À PRIVILÉGIÉ**

Ou

Adresser une lettre de motivation et CV à **Monsieur le Maire - Service des Ressources Humaines**  
**Hôtel de Ville 14 Boulevard Jacques Duclos - 40220 TARNOS**

**Date de limite de dépôt des candidatures : 10 JUILLET 2022**

Pour tout renseignement contacter le service Ressources Humaines 05 59 64 34 42