VILLEPARISIS

Un.e Responsable de restauration

Date de parution de l'offre 30/10/2025

Au sein de la direction de l'éducation, sous l'autorité de la responsable du service intendance et de la coordinatrice, vous aurez à encadrer, coordonner, animer et organiser l'équipe d'agents techniques du site. Vous travaillerez également en partenariat avec les ATSEM, et l'équipe d'animation durant la pause méridienne.

Missions principales et objectifs

Principales activités :

Encadrement, gestion des ressources humaines et management

- Encadrer l'équipe,
- Répartir le travail entre les agents en fonction de la situation (congés, absences, etc..)
- Organiser les congés de son équipe,
- Effectuer les évaluations des agents de son équipe,
- Informer le service des absences le jour même, demander un renfort,
- Créer du lien avec l'ensemble des responsables d'équipes,
- Participer aux réunions (responsable d'équipe, commission de restauration, etc.),
- Travailler en coordination avec le directeur ou référent animation, les ATSEM et le (a) directeur (rice) de l'école,
- Contrôler l'organisation du service, le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le cadre du Plan de Maitrise
- Sanitaire (contrôles des livraisons, vérification des températures à l'arrivée et lors de la remise en température des denrées, etc..)
- Contacter le service pour les problèmes d'ordre technique du matériel,
- Assurer un service de restauration de qualité en adoptant une attitude d'accompagnement auprès des enfants durant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil (PAI),

Encadrement du travail des agents d'entretien :

- Vérifier le stock et les commandes des produits d'entretien et le bon usage avec l'équipe,
- Contrôler et organiser l'activité des agents, vérifier la qualité des interventions et le respect des délais
- Organiser et diffuser les informations

Activités techniques :

- Trier et évacuer les déchets courants, contribuer au tri sélectif, veiller à la sortie des containers par le gardien du site
- Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés avec différentes techniques : lavage, rinçage, décapage, lustrage, etc...
- Veiller à l'approvisionnement des distributeurs de savon, des essuie-mains avec l'équipe,
- Contrôler le départ et le retour du linge avec l'équipe Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...),
- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations avec l'équipe,
- Repérer et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement

Profil recherché

Savoir

- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection, notamment HACCP,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines...),
- Connaissance du fonctionnement et de l'utilisation des appareils et des équipements (auto laveuse,)
- · Connaissance des gestes et postures

Savoir être

- Sens pratique (autonomie, riqueur)
- Capacité d'adaptation et de l'organisation (polyvalence, organisation)
- Dynamisme et rigueur

- Capacité d'initiative
- Esprit d'équipe
- Savoir alerter et rendre compte (discrétion)
- Bonne hygiène corporelle

Savoir faire

- Organiser l'activité du site
- Gérer les conflits entre agents et alerter la hiérarchie,
- Transmettre les informations à la hiérarchie
- Proposer des idées auprès du service intendance pour améliorer le quotidien
- Capacité à tracer des actes (relevés de températures, traçabilité alimentaire, gestion du stock tampon, DLC)

Infos pratiques

Contraintes particulières et conditions d'exercice

Temps de travail : Temps complet

- Horaires : 1568 heures au lieu de 1607 heures Motif : pénibilité du travail Manutention et geste répétitifs Postures contraignantes
- Journée continue pause de 45 minutes (sortie du site interdite sauf urgence)
- Travail au contact de public : enfants, enseignants
- Congés de préférence durant les vacances scolaires de la zone C
- Prise de poste tôt, ponctualité, journée continue
- · Horaires à titre indicatif

Période scolaire :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi: 7h00->15h30

Mercredi: 7h00 -> 11h30 ou 10h00 -14h30

Période de vacances scolaires :

Lundi, mardi, jeudi, mercredi: 7h00->14h00

Vendredi: 7h00 -> 12h00 avec la règle du 50/50

- Rémunération statutaire, RIFSEEP (IFSE + CIA), 13ème mois
- Politique dynamique de formation (Plan de formation triennal, accès aux préparations concours, programmation INTERNE)
- Possibilité d'activités sportives et chorale du personnel gratuites sur le temps du midi
- Adhésion amicale du personnel
- Congés annuels et RTT
- Possibilité de télétravail (1 jour par semaine hors vacances scolaires sous conditions)
- Participation à hauteur de 75 % des frais de transports en commun
- Possibilité de participation mutuelles santé et prévoyances labélisées
- Restaurant communal

Contact

Postuler en ligne

ou

Adresser candidature C.V. + lettre de motivation à :

Monsieur le Maire Direction des ressources humaines 32, rue de Ruzé CS 50105 77273 VILLEPARISIS Cedex