

# Responsable d'équipe entretien et restauration

Offre n° 0067240101327943

Publiée le 01/03/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** MAIRIE D'OSTWALD

3 rue Albert Gerig - B.P. 10

67541 OSTWALD

**Site web de l'employeur :** <https://www.ville-ostwald.fr/>

**Lieu de travail :** OSTWALD

**Poste à pourvoir le :** Dès que possible

**Date limite de candidature :** 30/04/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux

**Grade(s) recherché(s) :** Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Adjoint technique principal de 1ère classe

**Métier(s) :** [Coordonnateur ou coordonnatrice d'entretien des locaux](#)

[Responsable des sites de distribution de repas](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

**Management :** Oui

**Expérience souhaitée :** Confirmé

**Rémunération indicative :** selon grille indiciaire + primes

**Descriptif de l'emploi :**

Suite à une création de poste, la Ville d'Ostwald recrute un-e responsable d'équipe entretien et restauration dès que possible.

Définition du poste : Planifie, gère et contrôle les opérations et prestations d'entretien des locaux selon les normes qualité, sécurité, hygiène ainsi que les impératifs budgétaire et de délais. Sous l'autorité du directeur de l'éducation, assure le suivi des agents d'entretien et des sites de restauration.

Horaires indicatifs : 7h30-16h (horaires pouvant varier selon les besoins du service sur l'amplitude 6h-15h00 ou 11h-20h)

Rémunération/Avantages : selon grille indiciaire + primes afférentes au grade selon délibération + prime d'été + prime de fin d'année + CNAS selon ancienneté + participation employeur à la protection sociale + tarifs réduits (piscines et médiathèque de l'Eurométropole)

**Missions / conditions d'exercice :**

Organiser et suivre le travail des agents sous sa responsabilité (Agents d'entretien et agents de restauration) :

- Encadrer, accompagner et conseiller les agents (agents d'entretien et de restauration)
- Prioriser, coordonner et évaluer les travaux des agents (visites sur site à prévoir)
- Organiser et animer des réunions, produire les compte-rendu et outils de suivi
- Assurer l'évaluation des agents
- Etablir les plannings et suivre le temps de travail des agents
- Assurer les remplacements des agents absents
- Participer aux recrutements
- Former les nouveaux agents
- Définir en concertation les protocoles et procédures de travail
- Participer à la démarche qualité : appliquer et faire appliquer les procédures
- Assurer le suivi des entreprises de nettoyage prestataires
- Assurer le suivi des commandes de vêtements professionnels et EPI
- Assurer une mission de contrôle : propreté des lieux, règles d'hygiène et de sécurité etc...
- Suivre et contrôler les protocoles HACCP
- Suivre les difficultés de livraison avec la cuisine centrale et y proposer des solutions

Suivre les stocks et l'inventaire des produits et des livraisons :

- Réceptionner les livraisons de produits
- Tenir à jour l'inventaire en lien avec le service comptabilité
- Livrer les produits dans les différents lieux (écoles, ACM...)

S'assurer du bon fonctionnement technique des lieux de travail des agents sous sa responsabilité :

- Transmettre les demandes de maintenance de matériel et de bâtiment au service technique et en assurer le suivi
- S'assurer que chaque agent soit en possession des bonnes clés
- Effectuer les demandes de clés au service technique

**Profils recherchés :**

Expérience similaire exigée.

Permis B manuel exigé.

SAVOIR (connaissances théoriques) :

- Connaître le fonctionnement de la collectivité
- Connaître les bâtiments communaux
- Maîtriser les règles d'hygiène
- Connaître les techniques de nettoyage et les produits d'entretien
- Maîtriser les règles d'HACCP

SAVOIR FAIRE (compétences techniques) :

- Encadrer une équipe
- Techniques de secrétariat (informatique, Word, Excel...)
- Bonnes capacités rédactionnelles
- Gestion des priorités et des échéances
- Rendre compte auprès de la hiérarchie

SAVOIR ETRE (qualités) :

- Capacité d'écoute et de réponse
- Respect et reconnaissance d'autrui
- Discrétion, respect de la confidentialité des données
- Sens de l'accueil, qualités relationnelles
- Adaptabilité : faire preuve de flexibilité face aux différentes situations

## Contact

**Contact :** 0388668984

**Informations complémentaires :**

Service des Ressources Humaines

[emploi@ostwald.fr](mailto:emploi@ostwald.fr)

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.