

UN/E RESPONSABLE DE SECTEUR (H/F)

Réf : CY/24/27/RESPSECT/AB

Ville de 68 000 habitants disposant d'une qualité de vie et d'une offre riche de services au public, Cergy est située à une trentaine de kilomètres de Paris (RER A, SNCF, A15...), aux portes du Parc naturel du Vexin. Elle constitue un pôle économique et administratif majeur du territoire, avec une attractivité culturelle et étudiante forte.

Le service Entretien et Restauration de la direction de l'Éducation assure l'entretien des écoles et des ALSH, la gestion de la restauration scolaire et les commandes de mobilier scolaire. Il gère également les commandes et livraisons des équipements de protection individuelle, des produits d'entretien et de l'électroménager pour les offices et tisaneries. Ce service suit les livraisons de meubles et élabore les prestations des marchés d'entretien et de restauration. Il coordonne, gère et organise le travail des équipes d'agents en respectant les protocoles d'hygiène et de sécurité pour 4 à 7 écoles.

Le responsable de Secteur est l'intermédiaire entre le service et les responsables des sites scolaires et ALSH. Il veille au bon fonctionnement de la restauration et de l'entretien, manage et accompagne les responsables de sites, et assure le suivi administratif du service. Il supervise les sites en termes d'entretien et de restauration et coordonne avec les différents partenaires liés aux écoles. Il gère également la livraison des produits d'entretien pour les ATSEM et les responsables de sites.

MISSIONS

Gérer et contrôler la gestion des ressources humaines au niveau du secteur

- Manager et accompagner les responsables de sites (formation, informatique, évaluation, gestion des congés et des mobilités...),
- Recruter et former les agents du service (responsables de site, agents d'entretien et de restauration et vacataires),
- Evaluer les Responsables de sites et des agents d'entretien et de restauration,
- Organiser le temps de travail (suivi de l'absentéisme, congés, remplacement, planning de travail, mobilités, suivi des contrats des agents...),
- Assurer le remplacement des responsables de sites absents.

Contrôler et évaluer la conformité réglementaire

- Surveiller les prestations de tous les acteurs du nettoyage et veiller à l'application des différents protocoles, procédures et plannings,
- Définir les règles d'utilisation des équipements et des produits en accord avec les fiches techniques,
- Auditer la conformité des prestations de repas livrés en liaison froide selon les normes HACCP (réception et contrôle des aliments, respect des bonnes pratiques d'hygiène et des méthodes HACCP...),
- Communiquer les informations au service d'entretien et de restauration et résoudre les dysfonctionnements observés dans les groupes scolaires (nettoyage, restauration, partenaires),
- Faire respecter et appliquer les bonnes pratiques (gestion des déchets, HACCP, utilisation du matériel et des produits...).

Veiller à la gestion des commandes

- Garantir et gérer les commandes concernant les prévisions de repas, les produits d'entretien (livraison et inventaire), les tenues de travail (EPI), ainsi que la vaisselle et le mobilier de restauration et d'office,
- Superviser les budgets de fonctionnement associés aux produits d'entretien et à la vaisselle pour chaque groupe scolaire.

Coordonner la communication afin de gagner en cohérence des pratiques professionnelles

- Favoriser le travail d'équipe et la coordination entre les secteurs,
- Réaliser l'interface avec les différents interlocuteurs des écoles (directeur d'école, responsable périscolaire, gardien, prestataires extérieurs...),
- Communiquer les problèmes, anomalies ou conflits à la hiérarchie,
- Remplacer ponctuellement les coordinateurs en cas de besoin pour assurer les effectifs,
- Gérer quotidiennement sur site l'administratif et les courriels (demandes de travaux, bons ATAL, prévision et la saisie des congés, rédaction de rapports, planification des repas, documents partagés...).

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 39h hebdomadaires – 22 RTTs

Contraintes spécifiques : déplacements fréquents, travail debout, port de charges lourdes, travail isolé, environnement bruyant, manipulation de produits chimiques.

PROFIL

Titulaire de la fonction publique sur un grade de catégorie C de la filière technique (ou à défaut contractuel), vous avez un diplôme de niveau BEP. Une expérience dans un poste similaire serait appréciée.

Vous connaissez les techniques de nettoyage, la méthode HACCP et les différents produits d'entretien et matériels. En tant que responsable de secteur, vous savez encourager et accompagner le développement des compétences de votre équipe, tout en veillant à l'application stricte des règles d'hygiène, de santé et de sécurité des usagers.

Vous êtes autonome dans l'organisation de votre travail et habile à détecter et résoudre les conflits. Vous avez de solides connaissances en culture générale et sur les environnements professionnel et scolaire. De plus, votre écoute attentive, vos compétences analytiques et votre disponibilité seront essentielles pour ce poste. Une bonne condition physique est nécessaire pour le déplacement de charges lourdes.

Date limite de dépôt des candidatures : 7 août 2024

Tous les postes de la ville de Cergy sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) sous la référence CY/24/27/RESPSECT/AB à l'attention de M. le Maire, soit :

- > sur le site de la ville : <https://www.cergy.fr/votre-mairie/cergy-recrute/>
- > par mail : emploi.recrutement@cergy.fr
- > par courrier : Hôtel de Ville de Cergy - Direction des Ressources Humaines - 3 place Olympe de Gouges - BP 48000 CERGY - 95801 CERGY – PONTOISE CEDEX.