



Val-de-Marne (94) – 20 000 habitants - Banlieue Sud de Paris

Chevilly-Larue, située à 4 km au sud de Paris dans le département du Val-de-Marne, offre un service public local de haut niveau, accessible à tous, et développe une grande proximité avec ses 20 000 habitants. Elle offre une programmation culturelle de qualité et une vie de quartier riche. C'est aussi une ville solidaire en direction des familles, des jeunes et des retraités. Elle porte des engagements conséquents pour la transition énergétique, la valorisation de la biodiversité et l'innovation urbaine.

Chevilly-Larue accueillera prochainement deux stations de la ligne 14 du métro, la Cité de la Gastronomie, un nouvel éco quartier et son école écoresponsable, sa crèche départementale et son gymnase. Chevilly-Larue, c'est aussi le plus grand réseau de géothermie d'Europe, la Maison du conte, le Marché d'Intérêt National de Rungis et le plus grand centre de recherche d'Europe de l'Oréal. Elle fait partie de l'Etablissement Public Territorial Grand Orly Seine Bièvre.

La Direction de l'Education, Enfance

RECRUTE

Un Chef de service restauration et hygiène des locaux (h/f)

Cadre d'emploi : Catégorie A ou B

Vous travaillez sous l'autorité du directeur de l'Education, Enfance.

Missions :

- Vous assurez Management des agents du service Restauration-Hygiène des locaux (Agents des secteurs restauration en lien avec le responsable de production et hygiène des locaux en lien avec la coordinatrice) ;
- Vous conduisez des réunions de service et rédaction de compte-rendu ;
- Vous gérez des ressources humaines : budgétaire, administrative et humaines du service ;
- Vous mettez en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective et de maintenance et hygiène des locaux ;
- Vous suivez des relations institutionnelles avec les directions d'école ;
- Vous harmonisez et développez les pratiques professionnelles par les formations et les réunions d'équipe ;
- Vous contribuez à la gestion du patrimoine, des équipements et du matériel utilisés pour le service ;
- Vous participez à la définition et à la mise en œuvre des orientations stratégiques en matière de restauration collective scolaire, en veillant particulièrement à la qualité, à l'équilibre des repas et la sécurité alimentaire ;
- Vous êtes garant du bon déroulement de la restauration municipale, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Vous veillez à l'élaboration des menus en s'assurant qu'ils répondent aux obligations réglementaires et aux orientations municipales ;
- Vous pilotez la poursuite de la mise en œuvre du logiciel métier FUSION ;
- Vous assurez le suivi de l'entretien des locaux et la gestion des produits d'entretien ;
- Vous mettez en place et vous assurez le suivi des outils de pilotage de l'activité ;
- Vous managez par projet / objectif ;

- Vous assurez les différentes réunions, la rédaction et le suivi des marchés publics du service et du bilan d'activité annuel.

Profil

-
- Vous êtes doté d'une très bonne aptitude au travail en équipe ;
- Vous maîtrisez le système éducatif, les méthodes de conduite du changement ;
- Vous veillez à être disponible ;
- Vous détenez le sens de l'organisation ;
- Vous possédez une connaissance de la fonction publique territoriale ;
- Vous disposez d'une capacité d'adaptation ;
- Vous maîtrisez les outils bureautiques ;

Nos attentes :

Vous aimez le travail en équipe, vous possédez une expérience professionnelle sur un poste similaire, vous possédez une expérience managériale reconnue, vous êtes en capacité de travailler en mode projet et en mode transverse et vous possédez une bonne connaissance de la réglementation en matière d'alimentation, d'hygiène et sécurité.

Alors vous êtes le candidat que nous recherchons !

Votre sens du service public, votre force de proposition, votre respect des obligations, de discrétion et de confidentialité, votre aisance professionnelle ainsi que le respect de votre hiérarchie sont votre quotidien.

N'hésitez plus ce poste est fait pour vous !

Temps de travail : 38H30

Lettre de motivation et curriculum vitae à adresser à l'attention de :

Madame la Maire de Chevilly-Larue
88, avenue du Général de Gaulle
94669 CHEVILLY-LARUE Cedex
Ou recrutement@ville-chevilly-larue.fr