

<p><b>Avis de vacance</b></p>  <p>Ville de Saint-Martin-d'Hères</p>	<p><b>Cadre d'emplois :</b> Attachés</p> <p><b>Quotité :</b> Temps complet</p> <p><b>Publication:</b> Interne/externe</p>	<p>Date de création <b>06/12/2019</b></p> <p>Date de mise à jour <b>06/12/2019</b></p> <p>Note de service n°<b>2019/103</b> EL/MN/VD/NR</p>
<p><b>Filière :</b> Administrative <b>Catégorie :</b> A</p>	<p>Délai de dépôt des candidatures <b>Jeudi 16 janvier 2020</b></p>	
<p><b>DIRECTION GENERALE DES SERVICES / DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES</b> <b>DIRECTION GENERALE ADJOINTE DES SERVICES TECHNIQUES</b> <b>AFFECTATION :</b> Restauration scolaire/entretien des locaux</p>		
<p><b>CHEF(FE) DE SERVICE</b> <b>Restauration scolaire et entretien des locaux</b></p>		

## Contexte

La commune de Saint-Martin-d'Hères, en pleine croissance démographique (39 000 habitants), est la 2<sup>ème</sup> ville du département de l'Isère. Elle est au cœur du développement de nombreux projets et accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Ville dynamique, innovante et solidaire, attaché à un service public de qualité, efficiente et ancrée dans la proximité avec les usagers. Elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole (près de 450 000 habitants).

## Missions du poste

Sous la responsabilité du(de la) directeur(trice) de l'investissement et de la logistique, le(la) chef(fe) de service Restauration / Entretien pilote la conduite de changement dans son service, coordonne l'organisation du travail, les activités techniques, humaines des équipes de chargés(ées) restauration et de propreté des locaux.

Il(elle) met en place une dynamique prospective, pour garantir au public un service de qualité et un environnement interne propre et respectueux des principes de développement durable.

## Profil recherché

Responsable des 12 sites qui servent environ 2000 repas par jour, secondé(e) par deux responsables de secteur, vous savez établir de bonnes relations avec les équipes, et les établissements scolaires en assurant un service de qualité tout en garantissant le respect des normes d'hygiène et de sécurité, en cherchant en permanence l'amélioration.

La qualité de vie au travail des agents de la collectivité passe notamment par le soin apporté à l'entretien des locaux et l'image du service public véhiculée aux usagers : vous avez la responsabilité de cette tâche, secondé(e) par quatre responsables de secteur, et veillez à ce titre à la propreté d'environ 80 équipements municipaux de différente nature (équipement culturel ou sportif, bâtiment administratif, établissement scolaire ...) Cela implique notamment de fréquents déplacements sur les lieux d'intervention.

Manager expérimenté, vous savez partager votre sens de l'organisation mais aussi fédérer des équipes réparties sur plusieurs sites en management à distance.

## Vos missions opérationnelles sont les suivantes :

### Activités principales

**Être soutien, force de proposition auprès du(de la) Directeur(trice) sur des prospectives et enjeux organisationnels en matière de restauration et d'entretien des locaux**

Planifier et organiser le travail des équipes

Assurer la conformité et la qualité des travaux

Gérer le matériel (maintenance de l'existant, renouvellement et prospective, réflexion sur le matériel nouveau à acquérir en développant les aspects d'automatisation, d'ergonomie, etc)

**Management d'un service / pilotage d'un projet de service / conduite du changement**

Effectif important : près de 100 postes permanents

**Gestion administrative et budgétaire d'un service**

Actes administratifs, marchés publics, budget, process RH ...

### Connaissances

- **Maîtrise des méthodes d'utilisation des produits alimentaires en restauration collective**
- **Maîtrise des procédures et du fonctionnement des liaisons froides**
- **Règles de sécurité et d'hygiène au travail en restauration collective, HACCP**
- Environnement territorial
- Veille et observation sectorielle
- Droits et obligations des usagers / utilisateurs de locaux
- Communication écrite et orale
- Comptabilité publique

### Qualités

- Sens de l'organisation : capacité à identifier les priorités
- Sens du management : Capacité à gérer les conflits
- Rigueur
- Capacité à piloter une équipe, impulser des dynamiques
- Capacité d'initiative et à être force de proposition
- Adaptabilité : métier en mutation - développement durable, économies d'énergies...
- Qualités relationnelles et pédagogie
- Capacité à raisonner dans la globalité

### Savoir faire

- Maîtrise de l'outil informatique
- Logiciels et des progiciels "métiers" : CIVIL, outils de gestion des temps
- Méthodologie de conduite de projets
- Techniques d'analyse de la qualité des services rendus
- Services partenaires internes (RH, Finances, Commande publique) et externes (Trésor Public...)
- Compétences managériales
- Organisation du travail / gestion du temps et des priorités
- Règles d'hygiène, de santé et de sécurité en direction des usagers et des agents (gestes et postures...)

## Conditions de recrutement

Habilitations	Conditions d'accès
<ul style="list-style-type: none"><li>• PSC1 (premiers secours)</li><li>• Formation Hygiène et sécurité obligatoires</li><li>• Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques</li><li>• Gestes et postures</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recrutement par voie <b>statutaire</b> : cadre d'emplois des attachés territoriaux</li><li>• <b>Expérience souhaitée</b> sur poste de même spécificité, ou sur un parcours de formation type Sécurité et prévention du risque alimentaire (option restauration collective)</li><li>• Permis B obligatoire</li></ul>
Conditions d'exercice particulières	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Disponibilité lors d'événements exceptionnels (réceptions...)</li><li>• Travail en transversalité au sein de la Direction investissement et logistique</li><li>• Forfait cadre : 10 jours</li><li>• Déplacements sur les sites selon les besoins du service : port d'EPI lors des visites</li><li>• Membre de la cellule ravitaillement du Plan Communal de Sauvegarde</li></ul>	

### Avantages et participations de l'employeur

#### Sans condition d'ancienneté

- Plan de Déplacement d'Administration (PDA) remboursement à hauteur de 70% de l'abonnement (plafond de 86,16€ /mois)
- Mutuelle labellisée FPT : participation selon la composition de la famille
- Prévoyance labellisée FPT : participation selon l'indice

#### Sous condition de 3 mois d'ancienneté

- Prime annuelle : versée en 2 fois (juin et novembre)
- Proposition d'adhésion au Comité des Œuvres Sociales (COS) donnant droit à des prestations et avantages (loisirs, culture, événements, familiaux...)
- Restaurant collectif

Les activités et compétences sont susceptibles d'être actualisées en fonction de l'évolution du service public, des techniques de travail et des organisations.

Les candidats intéressés par cet emploi voudront bien faire acte de candidature, (**lettre de motivation + CV obligatoire**) à : Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines- Service Développement Emploi et Compétences **par email** au : **secteur.recrutement@saintmartindheres.fr**

(tampon) 	<b>Le Directeur Général des Services</b> 
---	--