

Avis de vacance interne + externe

**Direction Investissement et Logistique
Service restauration scolaire**

Responsables de secteur restauration scolaire

2 postes à temps complet relevant du cadre d'emplois des Agents de maîtrise territoriaux.

**Délai de rigueur au plus tard le :
mardi 5 février 2019 inclus**

La commune de Saint Martin d'Hères est la 2ème ville du département, elle est en pleine croissance démographique (38 500 habitants). Elle accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Dynamique, elle est au cœur du développement de nombreux projets urbains.

Missions :

Sous la responsabilité du(de la) chef(fe) de service, l'agent(e) encadre des agents de restauration. Il(elle) maintient un lien quotidien avec les agents présents dans les équipements, assure le management de proximité des agents. Son travail s'inscrit en lien permanent avec le(la) chef(fe) de service, les agents du pôle administratif et sur les sites en lien fonctionnel avec les animateurs(trices) périscolaire.

Dans le cadre de ses fonctions il(elle) est amené aussi à effectuer les missions de préparation et de service des repas, l'accompagnement des convives et l'entretien des locaux et des matériels.

Fonctions :

- ✓ Supervision du travail des agents de restauration et contrôle de la propreté locaux et matériels, du respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Encadrement d'une équipe de proximité - Gestion administrative
- ✓ Interventions techniques dans le domaine de la restauration scolaire

Activités :

Supervision du travail des agents de restauration et contrôle de la propreté locaux et matériels, du respect des bonnes pratiques d'hygiène

- Organiser, planifier, coordonner, prioriser l'activité des agents de l'équipe au sein des restaurants scolaires, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, des procédures HACCP.
- Formuler des propositions et des solutions techniques - contribuer aux réflexions de modifications/créations bâtimentaires.
- Contrôler l'exécution des travaux, leur conformité aux règles de l'art, aux exigences de sécurité (agents et usagers) et procédures ; vérifier la qualité des interventions et le respect des délais.
- Recenser, en collaboration avec les agents, les commandes de produits et matériels et vérifier les livraisons.
- Détecter tous types d'anomalies liées aux locaux et matériels (défauts de fonctionnement ou dégradations) et les traiter selon les procédures.

Encadrement d'une équipe de proximité

- Suivre les demandes de congés.
- Réaffecter ponctuellement des agents pour faire face aux imprévus.
- Réorganiser le travail en cas d'absence (mode dégradé, réorganisation interne, remplacement)
- Transmettre les informations descendantes et remontantes.
- Gérer les relations, organiser et animer des réunions thématiques sur site.
- Participer aux procédures de recrutement.
- Tenir les entretiens annuels d'évaluation (identifier les besoins individuels de formation).
- Accompagner les changements induits par les nouvelles pratiques et organisations.
- Présenter le travail aux remplaçants et aux agents nouvellement affectés.

Gestion administrative en lien avec le(la) chef(fe) de service et les agents du pôle administratif

- Alimenter des tableaux de suivi d'activité : fiche de liaison quotidienne et si besoin emplois du temps, congés...
- Établir des comptes-rendus succincts, notes rapides

Participation à la préparation du service, au service et à l'accompagnement des convives, au nettoyage (minimum 2h/jour) dans une posture de formateur, conseil, appui technique aux équipes, en contribuant :

- à la préparation du service,
- au service et accompagnement des convives pendant le repas,
- au nettoyage, maintenance, des matériels et locaux,
- à la réalisation des autocontrôles et tâches administratives.

Participation à la vie du service

- Contribuer à l'accueil des stagiaires.
- Participer à des réunions sur les sites, de service, aux événements exceptionnels du service.
- Participation à la préparation du service, au service et à l'accompagnement des convives, au nettoyage en cas de nécessité de service.

Compétences :

<u>Savoir-faire</u>	<u>Connaissances</u>
• Utiliser internet, un intranet, une messagerie électronique - Utiliser une suite bureautique dans ses fonctions de base • Utiliser des logiciels et des progiciels "métiers" de gestion des temps • Appliquer les techniques de management opérationnel • Appliquer, faire appliquer les techniques de communication orale (écoute, reformulation, gestion des conflits...) • Appliquer faire appliquer les techniques d'organisation / gestion du temps / gestion des priorités • Appliquer et faire appliquer les procédures et techniques d'utilisation des matériels • Appliquer et faire appliquer les principes et techniques de tri sélectif et autres politiques de développement durable • Rendre compte d'activités sur les outils de suivi • Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail (dont gestes et postures, EPI...) et en direction des usagers • Appliquer et faire appliquer les techniques d'entretien pour tous types de locaux, surfaces, mobiliers, matériels selon les protocoles définis et types de matériaux : dosage des produits, consignes d'utilisation... • Appliquer et faire appliquer les techniques de service en salle • Appliquer et faire appliquer les techniques culinaires de base : remise en température, assemblages, découpe • Appliquer et faire appliquer les techniques de présentation et décoration des préparations froides • Appliquer, faire appliquer les procédures relatives au contrôles obligatoires	• Environnement territorial FPT cat C - Environnement territorial de la collectivité • Dispositifs particuliers du secteur d'intervention : ✓ Missions et activités des services municipaux et des partenaires extérieurs associés - Vocabulaire professionnel du service ✓ Restaurants scolaires ✓ Règlement intérieur du service - Normes et hygiène en restauration collective, HACCP - Réglementation en matière de HSST ✓ Dispositifs et procédures d'urgence ✓ Gestion de stocks : notions ✓ Qualité nutritionnelle : notions ✓ Techniques culinaires de base : découpe... ✓ Allergies alimentaires : notions de base ✓ Règles d'utilisation des produits et matériels ✓ Risques d'utilisation des produits (toxicité) ✓ Facteurs de risques d'intoxication ✓ Règles de base du tri sélectif (compost) • Droits et obligations des usagers • Gestion des situations de stress et de régulation des tensions • Communication écrite : notions de base • Communication orale : notions de base • Statut de la FPT : notions de base • Pourcentage, dosage, proportion : notions de base

Qualités essentielles à la tenue de l'emploi :

- Sens de l'organisation du travail
- Capacité à transmettre une expertise technique
- Autonomie
- Maîtrise de soi en toutes circonstances
- Dynamisme
- Qualités relationnelles : sens du dialogue avec les enfants, les agents du périscolaire, le personnel enseignant, les ATSEM, les collègues encadrés...
- Adaptabilité

Conditions d'exercice :

- Port obligatoire de vêtements professionnels adaptés
- Organisation du travail dans le cadre d'un règlement intérieur GTT (annualisation)
- Travail en présence des enfants – Travail hors présence des enfants
- Organisation des congés permettant la continuité du service public
- Déplacements sur tout le territoire communal (véhicule de service)
- Téléphone professionnel
- Polyvalence : modification des affectations permettant la continuité du service public

Conditions d'accès :

- Poste relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise
- Maîtrise calcul, lecture, écriture et compréhension des consignes écrites (informations, notices de produits...)
- Permis B requis

Contraintes :

- Durant le temps dédié à la fonction :
 - ✓ Travail sollicitant de façon répétitive les membres supérieurs, le rachis
 - ✓ Travail en situation de piétinement
 - ✓ Travail les mains dans l'eau (plonge)
- Travail seul ou en équipe
- Consignes particulières si blessure à la main et empêchant le protocole de lavage des mains
- Travail sur écran

Habilitations :

- SST
- Gestes et postures
- Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques
- Sensibilisation et recyclages aux normes HACCP

Conditions de rémunérations :

- Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT)
- RIFSEEP

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 fonctionnaires du cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux en fonction, les agents promouvables à ce cadre d'emplois, ou les agents non titulaires en fonction, étant précisé que les candidatures des titulaires seront examinées en priorité, intéressés par cet emploi, voudront bien faire acte de candidature sous couvert de leur Chef de service pour les candidatures internes (**lettre de motivation + CV obligatoire**) à Monsieur Le Maire - Direction des Ressources Humaines - Service Développement Emploi et Compétences ou par mail : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr.

Le Directeur Général des Services,

