

PROFIL DE POSTE

I - IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : Responsable adjoint du service entretien restauration et gardiennage (F/H)

Direction - Service : DPS – Service entretien restauration et gardiennage (ERG)

Catégorie : B - **Cadre d'emplois :** Technicien

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Au sein du service ERG, placé sous la responsabilité hiérarchique du chef de service, l'adjoint du pôle écoles (ATSEM/Entretien/Gardiennage scolaire) assure la gestion opérationnelle du secteur. Il encadre 87 agents répartis dans les 11 établissements scolaires de la Ville.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

Gestion des stocks hors alimentaire

- Supervise les achats des produits et des matériels d'entretiens
- Participe à l'élaboration, à l'analyse et au suivi des marchés publics pour le secteur
- Assure une veille technique et est force de proposition sur les améliorations
- Participe à l'élaboration du budget et assure le suivi de son exécution
- Intervient dans une collaboration transversale auprès des établissements de la petite enfance

Management des équipes

- Planifie les organisations des agents en fonction des temps scolaires ou périscolaires
- En lien avec les équipes, élabore et met à jour les référentiels de fonctionnement des écoles
- Contrôle la qualité du service rendu dans les missions de nettoyage des écoles
- Accompagne les agents référents dans leurs missions
- Anime des réunions d'équipe

IV - POSITION DANS L'ORGANISATION

A : RELATIONS HIERARCHIQUES

Hiérarchie N + 2 : Directrice Petite enfance et vie scolaire

Hiérarchie N + 1 : Responsable du service ERG

B : RELATIONS EN INTERNE MAIRIE

- Service des marchés publics
- Direction des ressources humaines
- Service de l'enfance
- Services techniques
- Service informatique et téléphonie

C : RELATIONS AVEC FONCTIONS OU ENTITES A L'EXTERIEUR DE LA MAIRIE

- Direction des écoles maternelles et élémentaires
- Fournisseurs

V - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Lieu : Locaux administratifs du service – CACHAN 94230	Temps scolaire et de centre de loisirs
Temps de travail : 39 heures hebdomadaires Amplitude horaire variable en fonction des évènements	Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires
Contraintes : Capacités physiques pour utiliser les outils de remise en état des locaux (Monobrosse, autolaveuse...)	Sécurité : Port de vêtements professionnels adaptés aux différentes missions (EPI)
Particularité du poste : Déplacements et interventions sur l'ensemble des écoles	Divers : Titulaire du permis B

Profil de poste

I - IDENTIFICATION DU POSTE

<p>Libelle du poste : CUISINIER Cadre d'emplois : Adjoint Technique territorial</p>
<p>Direction - Service : DPS - ERG - Restauration Scolaire</p>

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Sous la conduite du chef et du second de cuisine, participe à la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon les critères qualitatifs définis.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

<p>PRODUCTION – ENTRETIEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer à la réception et au contrôle des denrées alimentaires – donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée ▪ Participer à la production journalière des repas en application stricte des règles de sécurité sanitaire des aliments - donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée ▪ Procéder au nettoyage et à l'entretien des matériels et des locaux ▪ S'adapter aux évolutions réglementaires
--------------------------------------	---

III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

<p>SAVOIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre diplômé dans le secteur de la restauration ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective ▪ Connaître des techniques culinaires ▪ Connaître et pratiquer la méthode HACCP ▪ Connaître les règles de sécurité en restauration
<p>SAVOIR - FAIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre habile et rapide dans l'exécution
<p>APTITUDE / QUALITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une capacité d'adaptation et d'initiatives ▪ Etre capable de rendre compte de son activité ▪ Etre capable de travailler en équipe

IV - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

<p>Positionnement hiérarchique :</p>	<p>N+1 : Chef de cuisine N+2 : Responsable adjoint restauration</p>
<p>Lieu de travail :</p>	<p>Cuisines</p>
<p>Temps de travail : Horaire de travail :</p>	<p>39h - 6h30 / 14 h18</p>
<p>Particularités ou contraintes du poste :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Peut être déplacé sur d'autres sites de production en fonction de la contrainte du service - Avoir une capacité physique pour travailler debout et porter des charges - Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires - Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis.

Mis à jour le : 09/12/2016

