

Adjoint au chef de service restauration et entretien - Référent entretien

Le pôle Éducation est composé de 3 responsables pour ces secteurs: la petite enfance, le scolaire - enfance -jeunesse, la restauration et l'entretien. Sous l'autorité du responsable du service restauration et entretien, vous occupez les fonctions d'adjoint et référent entretien.

Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, vous organisez et gérez les moyens concourants :

- A la distribution des repas et des goûters servis
- A l'entretien des bâtiments scolaires, mairie et services techniques (soient 10 sites)

Missions principales et objectifs

- Vous assurez en tant qu'adjoint la continuité de service avec les fonctions de responsable en l'absence de votre hiérarchie directe (vacances, un mercredi sur deux...)
- Vous suivez l'organisation, la planification et accompagnement du personnel du service restauration et entretien (annualisation, congés, absences, formations...) en lien avec le service RH et votre hiérarchie
- Vous assurez la gestion des produits d'entretien multisites (sites mairie, services techniques, offices, écoles...) afin de permettre au personnel d'assurer leurs missions d'entretien.
- Vous réalisez la commande, la réception, le stockage, la préparation et la distribution des produits, matériels et Equipements de Protection Individuelle (EPI) spécifiques à l'activité du service
- Vous réalisez les commandes via des marchés en utilisant le logiciel CIRIL
- Vous assurez un suivi des stocks et réalisez régulièrement des inventaires en complétant les tableaux de bord sous Excel
- Vous assurez également ce suivi au niveau budgétaire et comptable en lien avec votre hiérarchie
- Vous assurez des missions ponctuelles de livraisons, de préparation pour les événements selon les besoins définis par les notes de service afférentes.
- Vous contribuez et participez aux fêtes et cérémonies.
- Vous remplacez sur office en cas d'absentéisme les agents de la restauration scolaire
- Vous accompagnez les bonnes pratiques d'utilisation produits / matériels des agents

Formations et expériences requises

- Connaître les normes d'hygiène et sécurité liés aux services restauration et entretien
- Connaître les procédures de stockage en suivant le protocole HACCP
- Savoir transmettre aux agents en lien avec les produits et matériels d'entretien les techniques et bons usages
- Connaissance des organisations en restauration et entretien en collectivité
- Réactivité
- Autonomie
- Sens de la discrétion.
- Rigueur et disponibilité.
- Sens des responsabilités

Infos pratiques

Poste permanent à temps complet 36 heures assorties de 6 RTT - Fonctions exercées du lundi au vendredi.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle (sous condition d'ancienneté)

Participation mutuelle et/ou prévoyance en cas d'adhésion au contrat groupe

Permis B obligatoire

Contact

[Postuler en ligne](#)

ou

Adresser une candidature (lettre de motivation manuscrite et CV) à :
Monsieur le Maire
1, rue Victor Hugo
BP 59
78421 Carrières-sur-Seine Cedex

Ou par courriel à recrutement@carrieres-sur-seine.fr