

Recrute

Un responsable du service hygiène des locaux et de restauration scolaire (H/F)

Cadre d'emploi des Adjointes techniques ou techniciens (Catégorie C ou B)

Poste à temps complet - Recrutement par voie statutaire ou contractuel (CDD d'un an)

Sous l'autorité hiérarchique de la DGA et au sein du Pôle Ressources, l'agent est chargé de mettre en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière d'hygiène des locaux et de restauration scolaire. Il organise le service de restauration scolaire, d'entretien et d'hygiène des locaux, ainsi que les prestations liées à des événements (réceptions).

Les missions :

Missions générales

Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective et d'hygiène des locaux

Encadrement des agents de restauration et d'hygiène des locaux

- Préparation et suivi des plannings, établissement des états variables
- Anticipation et gestion des absences
- Lien avec les utilisateurs des sites (services et écoles)

Gestion du patrimoine, des équipements et des matériels

- Définir les besoins en matériel et équipements
- Gestion et suivi budgétaire
- Planifier et contrôler la réalisation des missions
- Participer au suivi des travaux sur les sites en lien avec les services techniques
- Mettre en œuvre une démarche de maintenance du matériel et des locaux
- Contrôler les règles de sécurité dans les bâtiments

Réalisation de prestations liées aux festivités, cérémonies et réunions (40 par an)

- Définir les besoins avec le service demandeur
- Passer les bons de commandes alimentations et fournitures
- Organiser le service en fonction des compétences requises
- Participation ponctuelle à l'évènement

Missions d'entretien des locaux

Définition des interventions sur site

- Evaluer les prestations à réaliser par site
- Evaluer le temps nécessaire à la mise en œuvre

Approvisionnement des produits d'entretien

- Gestion des commandes et des livraisons
- Approvisionnement des sites (en lien avec l'agent référent)

Contrôle des prestations

- Contrôler et suivre l'exécution du marché des produits d'entretien
- Contrôler et suivre l'exécution du contrat de nettoyage des vitres

Suivi du matériel

- Achat d'équipement dans une logique de préservation de la santé des agents
- Contrôler la bonne utilisation des équipements par les agents

Missions de restauration collective

Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration scolaire

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité : Plan de Maîtrise Sanitaire ; principes de l'HACCP,
- Assister et conseiller la direction et les élus,
- Organiser la commission de restauration en lien avec sa direction et l'élu référent

Contrôle des prestations de restauration en liaison froide

- Animer les comités techniques de restauration
- Vérifier les menus et leurs cycles selon les recommandations du GEMRCN
- Contrôler et suivre l'exécution du marché de restauration collective

Communication du service

- Assurer la communication auprès des familles via l'espace famille
- Interactions et réunions fréquentes avec les agents de la direction de l'Education

Etablir la facturation des repas du personnel communal

Profil recherché :

Formation

- BAC à BAC +2

Compétences et connaissances

- Enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration scolaire
- Obligations nutritionnelles : équilibre nutritionnel et plan alimentaire selon les recommandations du GEMRCN
- Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire HACCP et d'entretien des locaux
- Gestion administrative et comptable, marchés publics
- Méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations
- Elaboration des dossiers réglementaires : agrément, plan de maîtrise sanitaire, stockage et utilisation des produits chimiques
- Prévention et sécurité au travail
- Maîtrise des outils bureautiques et logiciels métiers

Qualités personnelles

- Qualités relationnelles et sociales
- Autonomie et prise d'initiatives dans la gestion courante
- Aptitude au travail en équipe et en transversalité
- Capacité d'organisation et d'animation
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Disponibilité et réactivité
- Sens du service public
- Discrétion et respect de l'obligation de réserve

Poste à pourvoir à compter du 24 août 2026.

Rémunération : statutaire et RIFSEEP, CNAS, participation mutuelle et prévoyance, amicale du personnel

Les candidatures seront adressées **avant le 19 juin 2026** à :

Madame la Maire, Hôtel de ville, Place Charles de Gaulle – BP 10049 - 45240 La Ferté Saint Aubin, via le site de la ville ou par voie dématérialisée au service ressources humaines à l'adresse suivante : emploi@lafertesaintaubin.fr.

Pour tout renseignement sur cette offre, vous pouvez contacter Monsieur Stéphane FERNET au 06 22 65 57 40, ou le service ressources humaines au 02 38 64 00 02.