



Service : Enfance

Filière : Technique

Cadre d'emplois : Adjoint technique / agent de maîtrise / technicien

Poste à pourvoir : septembre 2024

LE SERVICE ENFANCE

Le service enfance de la CCFG regroupe un site principal (La maison de l'enfant - MDE) ainsi que des sites annexes sur l'ensemble du territoire. Les missions de ce service s'articulent autour de l'accueil périscolaire, de la restauration scolaire, de l'accompagnement à la scolarité, de l'animation décentralisée et de l'accueil de loisirs sans hébergement extrascolaire.

VOS MISSIONS

En qualité de responsable du secteur restauration scolaire et entretien, vous prendrez en charge :

- **L'organisation et management des équipes**
 - organisation des plannings de travail et contrôle des temps ;
 - management des équipes (management du quotidien, réalisation des entretiens annuels, recrutement, identification des besoins en formation, animation des réunions d'équipe, gestion des conflits...);
 - suivi des éléments variables (absences congés, heures complémentaires...).
- **La gestion de la restauration scolaire**
 - en lien avec nos partenaires gestion et suivi des commandes des repas sur l'ensemble des sites ;
 - vérification et contrôle des factures.
- **La gestion des équipements et du matériel**
 - commande du matériel et du mobilier ;
 - suivi des stocks, gestion de l'inventaire, suivi des équipements, du matériel et gestion de demandes d'intervention si nécessaire.
- **Le suivi des protocoles et des normes HACCP**
 - garantie de la stricte application des normes HACCP et des nouveaux protocoles d'entretien « COVID » sur l'ensemble des sites ;
 - formation de l'ensemble des équipes sur les nouveaux protocoles COVID et s'assure de leur bonne application ;
 - force de proposition sur la thématique « hygiène et sécurité » et partage les bonnes pratiques.
- **L'interaction avec le service enfance**
 - participation aux réunions de service et maintien d'une bonne collaboration entre les agents de service et les agents d'animation ;
 - encouragement à la polyvalence et la transversalité entre les équipes.

VOTRE PROFIL

Vous êtes reconnu-e pour votre dynamisme, votre rigueur et vos qualités managériales. Vous êtes capable de gérer avec efficacité plusieurs sites de restauration scolaire, tout en veillant quotidiennement à ce que l'entretien des locaux soit irréprochable.

Vous êtes parfaitement à l'aise avec les outils informatiques courants et capable de travailler en toute autonomie. Doté-e d'un très bon relationnel, vous êtes à l'aise dans la conduite de réunion comme lors des entretiens individuels. Vous aimez le terrain car le temps sur site sera tout aussi important que le temps administratif.

Vous pourrez être amené-e à travailler avec plusieurs services (services techniques, prestataires extérieurs, finances, marchés publics), ce qui rendra les missions de votre poste très variées.

Vous appréciez le travail d'équipe et vous avez acquis une première expérience sur un poste similaire ou en restauration collective.

CONDITIONS DE RECRUTEMENT ET AVANTAGES :

Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle.

Lieu de travail : Maison de l'Enfant – 300 avenue de Stauffen, à ¼ d'heure environ de la gare de Bonneville et de son offre Léman Express – TER + Consignes à Vélo.

Temps de travail : 35h annualisées

Rémunération : traitement statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois + prime vacances

Avantages : forfait mobilités durables ; tickets restaurants ; CESU ; COS.

POUR REJOINDRE LA CCFG

Merci de transmettre un CV et une lettre de motivation adressés à Monsieur le président de la communauté de communes Faucigny Glières avant le : 05/06/2024

Par courrier ou par mail

Service des Ressources humaines
6, place de l'Hôtel de Ville 74130 Bonneville
drh@ccfg.fr

Besoin d'informations complémentaires

Contactez notre chargée de recrutement :
07.88.15.57.16

