

Responsable de site Grade d'agent de maîtrise

Située aux portes de Paris, desservie par la ligne 7 du métro et la ligne C du RER, la ville d'Ivry-sur-Seine offre à l'ensemble de ses 62 000 habitants des services et équipements publics variés et de qualité, qui s'inscrivent dans un projet municipal innovant, citoyen, solidaire et porteur de transition écologique. Fortement attachée aux valeurs de vivre ensemble et à un service public de proximité porteur de sens, d'émancipation et d'accès aux droits, Ivry-sur-Seine met au cœur de son ambition sociale et écologique la participation de l'ensemble des ivryen.nes et des agent.es.

Sous l'autorité de la responsable de secteur, le (la) responsable de site met en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité définies en matière d'entretien, de restauration et d'assistance à l'enseignant (en maternelle) au sein des écoles et dans le cadre du programme municipal.

Vos missions sont les suivantes :

- Mettre en œuvre la réglementation des normes HACCP en matière de restauration collective
- Garantir les règles d'hygiène (locaux et restauration),
- Organiser le travail de l'office et le travail d'entretien des locaux (planning, tableaux de roulement, définition des tâches) de son équipe,
- Soumettre à son responsable de secteur, l'organisation générale du site, préconiser un plan prévisionnel qui définira les priorités concernant les tâches à effectuer en cas d'absentéisme,
- Gérer les stocks et organiser les inventaires,
- Informer son responsable de secteur des besoins en matériel, produits,
- Organiser des réunions avec les agents et avec les collègues du centre de loisirs, travailler en partenariat avec son homologue, responsable de l'accueil de loisirs, notamment pour l'organisation du temps d'interclasse, du goûter et de l'accueil du soir,
- Exécuter les tâches d'entretien et de restauration en lien avec son poste,
- Animer la gestion opérationnelle de l'équipe, en veillant à l'application des différentes procédures et normes internes,
- Assurer le management des agents sous sa responsabilité (gestion des congés, des conflits, évaluations, formation des agents, médecine professionnelle),
- Participer à l'évaluation des activités de l'équipe et à la réflexion sur les évolutions nécessaires,
- Assurer le suivi des tableaux de bord,
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
- Evaluer les activités du secteur et participer à la réflexion sur les évolutions nécessaires.

Votre profil :

- Etre garant.e de l'image du service public
- Aptitude à travailler auprès de jeunes enfants
- Qualités relationnelles et sens de l'équité
- Aptitude à communiquer et transmettre des informations
- Connaissance de l'environnement territorial
- Connaissance des techniques d'évaluation professionnelle
- Expérience de l'encadrement et de l'animation d'une équipe
- Connaissance des méthodes d'organisation du travail
- Capacité à la gestion de conflits
- Maîtrise de la méthode HACCP
- Connaissance des techniques d'entretien

Environnement de travail :

Rémunération : régime indemnitaire + prime annuelle / Comité des activités sociales et culturelles (CASC).

Temps de travail : 37h/semaine – 13 jours d'ARTT et 32 jours de congés.

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes et le recrutement de personnes en situation de handicap.

Pour postuler :

Poste ouvert aux agents titulaires par la voie de la mutation ou du détachement. Les candidats contractuels sont invités à prendre connaissance des obligations déontologiques prévues par la loi du 13/07/1983 et les dispositions relatives à la prise illégale d'intérêt.

Merci d'adresser CV et lettre de motivation en indiquant la référence **RS/ZY** à courrier@ivry94.fr ou à Monsieur le Maire, esplanade Georges Marrane, 94205 Ivry-sur-Seine CEDEX.