

Recrute par voie statutaire ou contractuelle

**UN AGENT DE RESTAURATION ET ENTRETIEN CHEF D'EQUIPE  
(H/F)****Cadre d'emplois : ADJOINT TECHNIQUE  
A Temps complet****Dès que possible***(au plus tôt le 27 mai – au plus tard pour la rentrée scolaire 2024/2025)*

3<sup>ème</sup> ville du Département, Buxerolles est une ville dynamique, à taille humaine, comptant près de 10 199 habitants, située sur l'axe Paris - Bordeaux.

Territoire composé de 2 groupes scolaires Jean Marie Paratte (1 école maternelle et 1 école élémentaire) avec un office de restauration et Simone Veil (1 école maternelle et 1 école élémentaire) avec un office de restauration, la ville de Buxerolles recherche 2 Chefs d'équipe restauration et entretien.

**Vous avez envie de vous investir dans une organisation en mouvement qui s'adapte aux usagers, à l'écoute des besoins de l'enfant et des parents, alors postulez à Buxerolles !**

**MISSIONS PRINCIPALES :**

Sous le Responsable de la Restauration, vous participez au temps du service de restauration et vous encadrez et gérez l'équipe des agents de restauration et polyvalents sur l'un des 2 offices des groupes scolaires de la commune. Vous encadrez et gérez également ces mêmes agents polyvalents qui interviennent dans les écoles après la classe.

Ainsi, vous réaliserez les missions suivantes :

***Management des agents au quotidien***

- ✓ Adapte les moyens matériels et humains en fonction des agents présents...
- ✓ Met en place les réorganisations quotidiennes liées au contexte pour assurer la continuité du service (absence, ...)
- ✓ Intègre les nouveaux agents
- ✓ Anime des réunions de service
- ✓ Evalue les agents
- ✓ Saisit et transmet les états d'heures des agents au responsable de service
- ✓ Gère les conflits et s'assure de la bonne coordination dans l'équipe
- ✓ Respecte et fait respecter les procédures HACCP et les protocoles de nettoyage, l'utilisation des matériels et produits d'entretien
- ✓ Gère les aléas techniques sur site (panne, livraisons, alarme...)

***Assure le service, le nettoyage de l'office***

- ✓ Réceptionne et contrôle les repas livrés
- ✓ Met en place du couvert
- ✓ Participe au service de l'office
- ✓ Assure le nettoyage de l'office

***Activités ponctuelles***

- ✓ Met en place des projets en lien avec la transition écologique

**PROFIL RECHERCHÉ :**

*Savoir- faire*

- Une expérience significative en management d'équipe et en restauration collective

*Savoir- être*

- Savoir communiquer et rendre compte
- Savoir travailler de manière collaborative
- Qualités relationnelles et rédactionnelles
- Capacité d'adaptation importante
- Dynamisme et force de proposition
- Aptitude au travail en équipe
- Être calme, respectueux et disponible

*Savoirs*

- Diplôme dans le domaine de la restauration
- Connaissances professionnelles en hygiène et sécurité alimentaire, matériel, produits
- Maîtrise de l'outil informatique et logiciels en lien avec la scolarité (Word, Excel, Mushroom...)

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :**

**REMUNERATION** : rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime vacances + CNAS + participation employeur aux contrats labellisés pour la prévoyance et la mutuelle

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires) à :

Monsieur le Maire  
12 rue de l'Hôtel de Ville  
BP 9  
86180 BUXEROLLES

Ou sur [ressources.humaines@buxerolles.fr](mailto:ressources.humaines@buxerolles.fr)

**Avant le 26 avril 2024**

**Renseignements complémentaires auprès de :**

Madame Hélène DROMAINT, Responsable du service RH au 05 49 38 00 10 / [h.dromaint@buxerolles.fr](mailto:h.dromaint@buxerolles.fr)