

Recrute pour son service Entretien/Restauration **Un RESPONSABLE (h/f)** **Cat A ou B**

Mission : Coordonner l'organisation du travail, animer, dynamiser et encadrer les équipes. Piloter la conduite de changement dans son service. Mettre en œuvre la politique municipale en matière de restauration et d'entretien des locaux.

Activités :

Organiser et encadrer les activités du service dans les dimensions administratives, budgétaires et managériales (EP, recrutements, ...)
Traduire les orientations politiques en plans d'actions et projets opérationnels
Etre le référent technique de la ville dans son domaine
Concevoir, piloter et évaluer les projets de service (piloter des actions « qualité » de la restauration et de l'entretien des locaux)
Garantir le respect des normes et des réglementations en matière de restauration collective, d'entretien des locaux et de sécurité au travail
Elaborer et assurer le suivi des budgets de fonctionnement (entretien et restauration), investissement et travaux
Gestion et suivi de la commande publique
Elaboration et suivi des marchés du service (EPI, produits d'entretien, prestations extérieures, restauration, ...)
Evaluer et communiquer sur l'activité du service
Gérer et superviser l'entretien externalisé des bâtiments municipaux concernés
Participer activement aux projets transversaux liés à la restauration collective (développement durable, valorisation des déchets, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, ...)
Suivre la législation sur les différentes lois et règlements applicables en restauration collective (lois Egalim, normes HACCP, ...). Assurer une veille juridique
Seconder la DASP sur des prospectives et des enjeux organisationnels en matière de restauration et d'entretien des locaux

Compétences :

Rédaction de notes, courriers et compte-rendu
Notion d'exécution d'un marché public
Maitriser la réglementation relative aux règles d'hygiène en restauration collective et entretien des locaux ainsi qu'une technicité dans ces domaines
Gestion des ressources humaines et gestion des conflits
Management opérationnel, animation de réunions
Capacité à piloter une équipe, impulser des dynamiques
Bonne connaissance de l'outil informatique
Savoir évaluer des situations, proposer et déployer des solutions, être force de propositions
Sens du travail en équipe et de la transversalité
Prioriser et évaluer les actions
Respect des délais et des procédures

REMUNERATION : Statutaire + Régime indemnitaire+ Indemnité de fin d'année + CNAS

Adresser candidature (lettre manuscrite de motivation + CV) à :

Monsieur Le Maire de la Ville de SORGUES
Direction des Ressources Humaines
Mairie Centre Administratif
CS 50142
84706 SORGUES CEDEX

Avant le 16 mai 2025