GENTILLY RECRUTE

Responsable du service entretien et restauration F/H

Cadres d'emplois : Attachés

Direction de l'Éducation et du Temps de l'Enfant

Le 2 novembre 2026

Missions :

Sous l'autorité et en lien étroit avec la direction de l'Education et du Temps de l'Enfant, l'agent est chargé d'assurer le pilotage organisationnel et opérationnel des activités de la restauration collective en lien avec notre syndicat intercommunal de restauration SIDORESTO, la restauration pour les évènements, l'entretien des locaux et le gardiennage des écoles et bâtiments administratifs. A sa prise de poste, il aura pour mission de construire la nouvelle organisation de service, d'accompagner la dynamique collective à travers l'élaboration d'un nouveau projet de service, et d'apporter son expertise pour améliorer la qualité de la restauration scolaire. Véritable manager, il veillera à construire une organisation efficace, accompagnera les équipes et sera garant de la qualité des prestations rendues aux usagers. Il pourra notamment s'appuyer sur les compétences d'un responsable qualité, d'adjoints et de responsables d'équipes.

Activités principales :

- **Piloter l'activité du service**
- Organiser, coordonner et planifier les activités des secteurs entretien des locaux et restauration.
- Définir les priorités d'intervention et optimiser les moyens humains et matériels.
- Assurer le suivi budgétaire et les marchés relatifs à l'activité du service.

- **Manager et fédérer les équipes**
- Encadrer les responsables et les agents du service.
- Développer une culture commune et favoriser la transversalité entre les métiers.
- Prévenir les situations de tension et accompagner les évolutions organisationnelles.

- **Construire et mettre en œuvre le projet de service**
- Élaborer, avec la direction, un projet de service définissant les orientations, les objectifs et les modalités d'organisation.
- Associer les agents à la réflexion afin de favoriser leur adhésion et leur implication.
- Accompagner la conduite du changement liée à la fusion des services.

- **Garantir les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité**
- **Développer la qualité de service**
- **Assurer les relations avec les partenaires**

Profil du candidat :

- Etre titulaire d'un grade du cadre d'emplois des attachés ou d'un diplôme permettant l'accès aux concours externes
- Expérience confirmée sur un poste similaire, idéalement dans une collectivité territoriale ou dans les secteurs de la restauration collective et de l'entretien des locaux exigée
- Connaitre l'environnement territorial, l'organisation des services et les règles d'hygiène, de prévention et de sécurité du travail.
- Connaissance du cadre et des documents réglementaires de la restauration collective souhaitée
- Connaissance en matière d'équilibre nutritionnelle, des recommandations et obligations nutritionnelles souhaitée
- Qualités managériales : capacité à impulser une dynamique collective, fixer un cap, planifier l'activité et accompagner le changement
- Capacité à rédiger des notes d'aide à la décision, de proposer et de conduire des projets d'amélioration de l'activité

Pour postuler, envoyez votre candidature à l'adresse : candidatures@ville-gentilly.fr

Gentilly

Mairie de Gentilly : 14 place Henri-Barbusse, 94 257 Gentilly cedex
Tél. 01 47 40 58 58 - **Site :** www.ville-gentilly.fr
Direction des ressources humaines : 01 47 40 58 68
Candidatures : candidatures@ville-gentilly.fr