

recrute

Chef de service distribution restauration entretien (H/F)

Poste permanent | Temps complet 35h00 | à Cherbourg-en-Cotentin
Catégorie B cadre d'emplois des techniciens ou ayant vocation à le devenir

Candidature interne ou externe

Date limite pour candidater : **16 juin 2025**

Poste accessible aux agents de même niveau relevant d'autres filières (intégration directe) et/ou lauréat d'examen ou de concours

Vous aimez le grand large ? Vous souhaitez travailler les pieds dans l'eau mais également dans le bocage ?

Cherbourg-en-Cotentin, ville portuaire ayant à cœur de préserver ses espaces naturels, saura vous séduire par sa qualité de vie, ses projets de développement, et la diversité des métiers qu'elle propose.

En nous rejoignant, vous intégrez une collectivité attentive au développement de vos compétences et à vos possibilités de mobilité et d'évolution professionnelle.

MISSIONS

- Encadrer et guider le personnel d'entretien et de distribution des repas.
- Piloter, animer, coordonner et contrôler les équipes.
- Organiser et gérer les équipements mis à disposition des agents du service.
- Planifier le travail des agents dans les écoles et les restaurants scolaires.
- Gérer les commandes et stocks de produits d'entretien.
- Organiser et gérer les moyens concourants à la distribution des structures scolaires et extrascolaires.
- Veiller au respect des procédures HACCP.
- Gérer les EPI des agents du service restauration/entretien.
- Garantir une bonne utilisation des ressources humaines et financières dans une démarche de modernisation et d'optimisation des modes de fonctionnement.
- Suivre le budget du service.
- Collaborer à l'organisation des recrutements et remplacements.
- Travailler en collaboration avec la direction de la restauration scolaire et collective.

PROFIL RECHERCHÉ

**Diplôme de niveau 4
dans le secteur de
l'hygiène des locaux**

**Horaires irréguliers en fonction des obligations de service et
prise de congés sur les périodes de vacances scolaires
obligatoire**

Permis B exigé

- Connaissance des politiques publiques enfance, éducation et du cadre réglementaire des collectivités territoriales.
- Connaissance des techniques d'entretien des écoles, des modes de fonctionnement et de la réglementation applicable à la restauration collective.
- Connaissance des organismes de contrôle en restauration collective.
- Maîtrise de la norme HACCP.
- Maîtrise des PROCESS de la liaison chaude et froide.
- Connaissance des règles de comptabilité publiques et notions de marché public.
- Aisance sur l'outil informatique (Word, Excel, Power point, logiciel métier), environnement internet.
- Forte sensibilité pour les principes de développement durable.
- Forte appétence pour le domaine de l'éducation.
- Connaissance et expérience significative dans le domaine du management et de l'animation d'équipes.
- Intérêt pour le travail collaboratif en mode projet.
- Capacité à communiquer, à rendre compte et à être réactif et autonome.

RÉMUNÉRATION

- Statutaire + régime indemnitaire
- Temps de travail : horaires variables, cycles au choix de 35 à 38H
- Prise en charge partielle des titres de transports collectifs et/ou forfait mobilité durable
- Avantages : Comité d'activités sociales culturelles et sportives, COS Normand, participation mutuelle, solutions de restauration

Des questions ?

Samuel MAHAUD – Directeur enfance, éducation et réussite éducative - 02.33.53.96.94

Pour candidater

Adressez votre CV et lettre de motivation à M. Le Maire sous la référence **CLC 2025-150**

Date prévisionnelle des entretiens : **Entre le 7 et le 11 juillet 2025**

Pour envoyer votre candidature, rendez-vous sur www.cherbourg.fr ou par mail à recrutement@cherbourg.fr

Ou par courrier postal à : Direction parcours agent – 10 Place Napoléon – BP 808 – 50108 Cherbourg-en-Cotentin

