

Jouy-le-Moutier est une commune de 17 500 habitants. Située dans le Val d'Oise, à 30 km de Paris. Labellisée APICité et 3^{ème} fleur mais également Patrimoine d'intérêt régional, notre ville possède de véritables trésors. Son dynamisme et son attractivité sont renforcés grâce aux nombreux services publics, à ses équipements culturels et sportifs, ainsi que ses associations et commerces.

Poste à pourvoir au : **01.10.2026**

PROFIL

- Maîtriser la réglementation HACCP, les techniques d'hygiène et d'entretien
- Être force de propositions et de prises d'initiatives
- Avoir le sens du travail collectif et capacité à coordonner une équipe
- Doté de compétences managériales, vous avez un goût prononcé pour le travail en équipe et ave des partenaires extérieurs
- Avoir de l'expérience en restauration collective
- Être rigoureux, organisé, discret, à l'écoute
- Avoir des qualités humaines et savoir entretenir de bonnes relations avec votre équipe et les différents partenaires et la hiérarchie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Permis B : souhaité
- Rémunération statutaire
- CNAS

MISSIONS

Sous la responsabilité du responsable du pôle entretien et restauration au sein de la direction Education et Petite enfance, vous encadrez une équipe d'agents (agents d'entretien, agents de restauration) au sein d'un groupe scolaire.

ACTIVITÉS

Suivre et gérer l'entretien d'un groupe scolaire

- Participez aux interventions (entretien des locaux, préparation des repas)
- Contrôler la propreté des lieux et des installations et la mise en œuvre du respect des règles d'hygiène
- Assurez la traçabilité des produits en suivant les normes HACCP
- Gérez la gestion des consommables, des commandes de produits d'entretien
- Mettez en place et êtes garant de l'application du protocole en cas de crise sanitaire
- Rendez compte à votre responsable en temps réel de tout problème pouvant mettre en difficulté le service de les prestation alimentaire

Coordonner le service de restauration

- Contrôlez les livraisons en lien avec le service
- Supervisez la livraison, la préparation, la remise en température et la distribution des repas, en veillant au respect des normes HACCP
- Suivez le PAI en collaboration avec le directeur périscolaire
- Assurer les relations quotidiennes avec le prestataire de restauration
- Accompagnez les convives durant le temps du repas

Gérer le personnel

- Encadrez les agents de restauration et d'entretien ainsi que les ATSEM sur la partie entretien (organisation du travail, gestion des plannings, animation de l'équipe...)
- Transmettez les informations et les consignes municipales

Gérer des tâches administratives

- Diffusez les courriers, compte rendu et rédigez les rapports concernant les agents
- Conseillez sur le renouvellement et l'investissement en matériel
- Évaluez les agents que vous encadrez

PARTICULARITÉS DU POSTE

- Être disponible selon les pics d'activités (temps scolaire, rentrée scolaire, jours de remise en état, temps du midi) et selon les besoins du service