



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-service-hygiene-proprete-restauration-f-h>

Chef de service Hygiène, Propreté & Restauration F/H

Description

Au sein des Cités CARITAS, le Territoire Ile-de-France est organisé en 4 branches métiers selon un découpage géographique. La Branche Technique intervient sur l'ensemble du Territoire Ile-de-France en accompagnement des branches métiers composés de plusieurs établissements.

Le Chef de service, rattaché à la Directrice de la Branche Technique est responsable du service Hygiène, Propreté et Restauration, qui intervient en appui des besoins des différentes directions métiers sur les services de nettoyage, propreté et restauration sur toute Ile De France.

Vous mettez en oeuvre la politique Hygiène, Propreté et Restauration et coordonnez l'ensemble des activités de nettoyage, propreté et restauration mises en place sur les établissements collectifs du périmètre d'intervention en IDF, conformément au cadre réglementaire : sécurité alimentaire, qualité nutritionnelle, respect des normes d'hygiène et propreté des locaux.

Vous supervisez, animez les 10 agents du service dans une logique de transversalité au sein de votre service.

Vous assurez la relation avec les différents prestataires et organisez leurs interventions sur site.

Vous gérez les moyens humains alloués à votre service et aux établissements dans une recherche d'amélioration des conditions de travail de vos agents répartis dans les établissements collectifs de Cités Caritas IDF.

Vous formalisez et faites évoluer les outils de formation, de suivi, les méthodes et procédures concourant à la continuité de service, au respect des normes d'hygiène, propreté et sécurité et à la gestion des situations critiques.

Vous assurez la gestion des approvisionnements et des stocks de son domaine d'intervention.

Vous suivez les évolutions de la législation et participez à la mise en oeuvre de loi Egalim applicable au 1/1/2020.

Vous proposez l'arbitrage des demandes d'équipement en matériel de restauration et d'entretien des locaux qui vous sont proposées par vos équipes.

Vous participez aux programmes d'ouverture de nouveaux centres d'hébergements d'urgence « gymnase » et êtes responsable de l'équipement en matériel de restauration, de nettoyage, et commandes alimentaires des hébergés.

(...)

Les missions complètes :

<https://candidate.quarksup.net/cites-caritas/annoncements/de09614510a5762>

Qualifications

De formation de Bac + 3 minimum en hygiène, Propreté et environnement ou restauration collective

Maîtriser les méthodes de nettoyage et de traitement des nuisibles

Organisme employeur
CITES CARITAS

Type de poste
Temps plein

Secteur
ACTION SOCIALE SANS
HÉBERGEMENT N.C.A.

Lieu du poste
75107, PARIS 07, PARIS, France

Date de publication
14 septembre 2024 à 13:02

Valable jusqu'au
14.10.2024

Maîtriser la réglementation relative à la santé et à la sécurité alimentaire (HACCP, BHP, PMS) et les enjeux des politiques liées à la restauration des établissements sociaux d'hébergement type CHRS, CHU, etc.

Expérience souhaitée en encadrement d'équipes dans le domaine de la restauration collective, de l'hygiène et la propreté, idéalement en collectivité territoriale, établissements de santé (HEPAD, Hôpitaux). Une expérience de management d'équipe en multi-sites serait un plus.

Compétences attendues :

Savoir travailler en mode projets et être force de proposition.

Savoir préparer des cahiers des charges, des contrats et le suivi avec les différents prestataires.

Savoir dialoguer avec les divers interlocuteurs métiers pour identifier leurs besoins, suivre les interventions et connaître leur niveau de qualification.

Savoir animer des actions de sensibilisation et d'information auprès des équipes opérationnelles.

Avoir des connaissances et savoir les transmettre en santé et sécurité au travail (EPI, risques professionnels, DUERP).

Savoir utiliser les outils informatiques (Word, Excel, Powerpoint.).

Savoir alimenter et suivre des tableaux de bord.

Savoir négocier avec les prestataires les devis et évaluer l'adéquation aux besoins des solutions techniques proposées.

Statut : Coefficient selon ancienneté et dispositions de la CCN de 1951.

CDI à temps complet

Prise de poste souhaitée au 15/06/2024

Poste basé au Rue de la Comète 75007 Paris

Des déplacements réguliers en Ile De France sont à prévoir

Tickets restaurant, mutuelle, reprise à 100% de l'ancienneté