

Responsable de la restauration collective et de l'entretien (H/F)

Employeur

Mairie d'EPINAY-SUR-ORGE

Commune, EPINAY SUR ORGE, Essonne (91)



Située à 17 km au sud de Paris, au nord de l'Essonne, Épinay-sur-Orge fait partie de l'agglomération Paris-Saclay. Dans un cadre calme et verdoyant, la ville accueille plus de 11 000 habitants et mène de nombreux projets : révision du PLU, aménagement d'un nouveau quartier, arrivée du Tram T12, construction d'une école...

Épinay-sur-Orge allie ainsi dynamisme et attractivité des agglomérations de la région parisienne avec la tranquillité et le confort de vie d'une ville à taille humaine.

Service Restauration/entretien

Grade(s) Rédacteur territorial

Famille de métiers Administratif

Missions

Management de l'équipe

Coordonner le travail des agents administratifs, de l'agent polyvalent et d'une vingtaine d'agents de restauration et d'entretien (avec des relais via les responsables d'office de restauration).

Organiser les plannings de travail en fonction des besoins de ménage et de restauration des services, de l'occupation des locaux, des sorties scolaires, ...

Faire les embauches et déclarations d'heures des agents remplaçants via Hercule Insertion.

Organiser les entretiens annuels d'évaluation.

Assurer le suivi des formations des agents.

Tâches administratives

Elaborer et exécuter le budget.

Assurer le suivi des plannings annualisés des agents (suivi des heures, congés, AA,...).

Effectuer les commandes de repas. (effectifs prévisionnels et modifications)

Assurer le suivi de la maintenance et du dépannage des appareils de restauration.

Assurer le suivi des collectes de biodéchets par les Alchimistes.

Relations avec le SIRMC

Organiser et animer les commissions des menus, en lien avec les fédérations de parents d'élèves, les élus, le CME, les accueils de loisirs.

Participer au groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire et organiser les pesées.

Participer au groupe de travail pour la valorisation des déchets et le réemploi.

Contrôler le tableau des effectifs pour la facturation.

Organiser les animations nutritionnelles du SIRMC à destination des scolaires.

Relation avec les services extérieurs

Acheter, préparer et assurer le service des accueils cafés, repas, pots conviviaux, buffets,... d'événements et manifestations municipales.

Profil du candidat

- Niveau Bac
- Expérience dans le milieu de la gestion de restauration collective
- Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Autonomie
- Adaptabilité et polyvalence
- Capacités managériales
- Aisance relationnelle
- Maîtrise de la rédaction et des outils informatiques

Permis B Indispensable

Type d'emploi Poste pérenne

Temps de travail Temps de travail annualisé sur 1 607 heures/an.

Mercredi après-midi non travaillé

Disponibilités sur quelques soirées et week-ends dans l'année

Poste à pourvoir pour le : 15/10/2025

 Envoyer CV et lettre de motivation
par voie électronique depuis le site
[ou à l'adresse recrutement@epinaysurorge.fr](mailto:recrutement@epinaysurorge.fr)

Monsieur le Maire
Hôtel de Ville
8 rue de l'Eglise
91360 EPINAY-SUR-ORGE