

Responsable des agents d'entretien et de restauration h/f

Sous l'autorité du responsable du service éducation et en lien étroit avec le responsable des agents périscolaires, le responsable de la régie des bâtiments et les assistantes administratives et financières du service, vous êtes le garant de l'état de propreté des locaux scolaires et du bon fonctionnement de la restauration scolaire. Vous coordonnez les interventions des équipes d'entretien et de restauration dans les écoles maternelles et élémentaires situées sur 6 communes. Vous prenez plus particulièrement en charge les missions suivantes :

- la coordination et l'encadrement du travail des agents d'entretien et de restauration : élaboration de l'annualisation et à la mise en place des plannings des agents, entretiens annuels et définition des besoins en formation et des objectifs, participation aux entretiens de recrutement du personnel, accompagnement des agents dans leur pratique, contrôle de la bonne exécution des tâches, gestion des absences et remplacements ...
- l'élaboration des règlements, des notes et des procédures dans un souci constant d'amélioration du service.
- la rédaction des protocoles et procédures en lien avec le service prévention
- la gestion et le suivi des commandes de produits d'entretien, des EPI et des diverses fournitures nécessaires à l'activité.
- la centralisation et le suivi des demandes d'interventions techniques
- la coordination des interventions en fonction des travaux
- la participation aux cahiers des charge des prestataires
- le contrôle des interventions des prestataires
- la participation à la préparation du budget du service
- la veille au respect des différents règlements et normes applicables au secteur d'activité
- la tenue des rapports d'activités et des outils de suivi
- l'organisation et la gestion des états des lieux d'entrée et de sortie dans les bâtiments scolaires des organismes sous convention avec la collectivité

Formations et expériences requises

Titulaire d'un BAC PRO hygiène et propreté ou expérience significative en encadrement

Permis B

Bonne connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité.

Bonne connaissance des produits d'entretien et des techniques de nettoyage.

Connaissance de l'environnement territorial.

Connaissance des règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique

Maîtrise de l'outil informatique (WORD, EXCEL)

Qualités requises :

Capacités à l'animation et à la coordination

Bonne aptitude à l'encadrement

Qualités relationnelles et rédactionnelles

Sens du travail en équipe

Grande rigueur et organisation

Adaptation, réactivité et discrétion

Capacité à rendre compte et à faire des propositions

Aptitudes à organiser, évaluer et apporter des solutions

Infos pratiques

Particularité du poste :

- ▶ Horaires fixes imposés
- ▶ Disponibilité pour des réunions visites de sites ou accompagnement à la prise de poste
- ▶ Port d'équipements de protection individuelle
- ▶ Déplacements sur l'ensemble du territoire de l'Agglo et notamment sur les établissements scolaires

Lieu de travail :

- Maison de la Communauté- 10 rue des Loriots-VERTUS

Comment postuler ?

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) **avant le 19 octobre 2025** à : Monsieur le Président, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Communauté, place du 13^{ème} Régiment de Génie, BP 51331, Epernay Cedex

[Postuler en ligne](#)

Documents

[responsable-des-agents-dentretien-et-de-restauration-service-education-17092025.pdf](#)