Coordonnateur qualité, restauration et entretien h/f

Sous l'autorité du responsable du service éducation, au sein du pôle bien-être-enfant, et en lien avec le coordonnateur santé et climat scolaire, vous êtes le garant de l'état des locaux scolaires (écoles maternelles et élémentaires situées sur 6 communes), du bon fonctionnement de la restauration scolaire et de la qualité du service rendu aux usagers. 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 entretien et bâtiments
- 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 et notamment les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 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
- la gestion du patrimoine mobilier (recensement des équipements, du mobilier…) dans les écoles et du patrimoine immobilier
- la gestion de dossiers spécifiques comme la lutte contre le gaspillage alimentaire et le partenariat avec les associations à vocation sociale.

Formations et expériences requises

Titulaire d'un BAC PRO hygiène et propreté ou équivalent et expérience significative en encadrement
Permis B
Bonne connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité.
Connaissance des produits d'entretien et des techniques de nettoyage.
Connaissance de l'environnement territorial.
Bases des règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique
Maîtrise de l'outil informatique (WORD, EXCEL) et pratique de logiciels métiers

Qualités requises :
- Capacités à l'animation et à la coordination
- Bonne aptitude à l'encadrement
- Aptitudes 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

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

Infos pratiques

Lieux 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 31 décembre 2026 à : Monsieur le Président, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Communauté, place du 13ème Régiment de Génie, BP 51331, Epernay Cedex

Postuler en ligne

Documents
coordonnateur-qualite-restauration-entretien-23112026.pdf