



La Ville de CLAIX

Recrute

Un(e) responsable du service hygiène et restauration à temps complet

Cadre d'emplois des techniciens territoriaux

Poste statutaire, à défaut contractuel(le), à pourvoir au 1^{er} juin 2026

Aux portes de Grenoble, Claix, dynamique et verdoyante commune de 8200 habitants, membre de Grenoble Alpes Métropole, qui conjugue son caractère rural et sa modernité, recrute la responsable du service Hygiène est garant de la qualité des locaux en matière d'hygiène afin d'assurer la sécurité des utilisateurs. Il est aussi garant de la prise de repas des convives dans les restaurants scolaires et de petite enfance et assure la sécurité alimentaire.

Missions :

- **Management**

Encadre, forme, accompagne les agents d'entretien du service.

Est garant du budget hygiène.

Est garant de la sécurité des agents (Equipement de Protection Individuelle (EPI), matériel).

Est garant de la communication au sein de son service.

Répartit les missions et les tâches sur tous les postes, l'organisation du personnel pour les remplacements et pendant les vacances scolaires.

Assure un suivi quotidien des agents sur le terrain.

- **Nettoyage des locaux scolaires, de la petite enfance et du centre de loisirs**

Identifie les besoins de nettoyage des locaux.

Définit, met en œuvre, suit et évalue les processus de nettoyage pour garantir une qualité de service et la sécurité au travail selon la méthode HACCP.

Identifie et gère les moyens financiers et matériels nécessaires à la mise en œuvre des processus.

Recense les anomalies constatées dans les bâtiments.

Informe les utilisateurs sur les plans de nettoyage afin de garantir leur sécurité.

Collabore, coopère avec les responsables de service et/ou de site en lien avec l'activité.

Assure le suivi technique et le marché d'entretien (entreprise extérieure) des locaux de la collectivité.

- **Restauration scolaire, des crèches et du centre de loisirs - partie technique**

Identifie les besoins techniques pour assurer la prise de repas des convives dans les restaurants scolaires et structures petite enfance.

Définit, met en œuvre, suit et évalue les processus de restauration scolaire en liaison froide selon la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.

Organise l'activité restauration scolaire et petite enfance selon les besoins.

Identifie et gère les moyens financiers et matériels nécessaires à la mise en œuvre des processus.

Collabore, coopère avec les responsables de service et de site en lien avec l'activité.

- **Missions transversales**

Participe activement aux réunions de la Direction Education Jeunesse.

Coopère et collabore avec les agents de la Direction pour rendre un service qualité.

Coopère avec les entreprises d'entretien des bâtiments communaux externalisés et du nettoyage des vitres sous contrat et s'assure de la mise en œuvre des procédures contractuelles.

S'assure du bon déroulement des travaux dans les écoles.

Profil :

- Expérience en management exigée.

- Aptitude à diriger des secteurs opérationnels.
- Sens du travail en équipe, par projet et en transversalité.
- Connaissance des règles et des techniques d'hygiène et de restauration collective.
- Connaissance bureautique.
- Expérience dans le domaine de l'hygiène et la restauration.
- Sens de l'organisation, rigueur et discrétion.
- Autonomie.
- Permis de conduire exigé.

Temps de travail : temps de travail annualisé sur temps scolaire et 8 semaines sur les vacances scolaires.

Horaires jours scolaires :

Journée en continue : Horaire à définir

Horaires vacances scolaires :

Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 6h30-13h00

Rémunération : rémunération statutaire + régime indemnitaire + participation mutuelle et prévoyance + tickets restaurant + participation à l'abonnement de transport mensuel (75%/mois) + COS38 + Amicale du personnel.

Poste à pourvoir : 1^{er} juin 2026

Date limite des candidatures : 31 mars 2026

Adresser lettre de motivation + CV à Monsieur le Maire + arrêté de dernière situation administrative
Par mail (recrutement@ville-claix.fr)