

## Responsable Service Restauration et entretien F/H

### Description

#### Notre collectivité

La Ville de Montigny recrute ! Et si c'était vous ?

Commune centre de Saint-Quentin-en-Yvelines, située au sud-ouest de Paris, **MONTIGNY-LE-BRETONNEUX**, ville de 32 252 habitants, très attachée à son environnement, veille tout particulièrement à son cadre et à sa qualité de vie.

Reconnue par diverses distinctions officielles, notamment celles de Territoire engagé pour la nature et la biodiversité, Ville fleurie, Ville active et sportive, Ville amie des enfants (UNICEF) !

La Ville a pour cœur de recruter et d'accompagner son personnel grâce à une politique RH de développement des compétences par la formation, la mobilité et l'évolution professionnelle.

#### Le poste

Au sein du service technique (moyens généraux), Le responsable service Restauration et entretien a pour principales missions de :

Planifier, organiser et suivre l'activité relative à l'entretien des équipements communaux (80 sites) et au fonctionnement des offices de restauration collective (20 sites);

Préparer et suivre le budget annuel du service (fonctionnement et investissement);

Assurer le suivi des marchés et contrats de prestation de service liés au secteur d'activité;

Gérer la relation partenariale avec les prestataires de service;

Coordonner et encadrer une équipe de 90 agents affectés aux missions entretien et restauration.

#### Votre profil

Vos Compétences techniques :

Management d'équipe

Planification, organisation et suivi des opérations

Organisation du travail d'une équipe

Gestion administrative de l'équipe

• Gestion des Équipements et du matériel nécessaires au fonctionnement de l'équipe  
Suivi de l'entretien et de la maintenance du matériel  
Veille sur le bon état ou le bon fonctionnement des lieux et/ou Équipements publics

• Participation à l'élaboration du cahier des charges marchés de l'entretien, suivi des marchés du service et contrôle des prestations réalisées  
Relation partenariale

• Contrôle du respect des exigences d'hygiène et de sécurité (norme HACCP appliquée)

• Aisance informatique

Vos aptitudes :

Aisance relationnelle

Adaptabilité

Organisation, autonomie

Gestion des imprévus, rigueur

Disponibilité

**Spécificités du poste :** CDD remplacement (3 à 6 mois)

Poste à pourvoir dès que possible

**Horaires :**

**Horaires :** Amplitude horaire de 38h hebdomadaire: base annuelle de 25 CA + 18 jours de RTT + 2 jours de disponibilité

**Rémunération :** rémunération indiciaire sur 13 mois, régime indemnitaire et prime annuelle

**Action sociale :** Participation de l'employeur à la complémentaire santé et à la prévoyance  
• PLURELYA (chèques vacances, coupons sport...)

[Candidater](#)