



La Ville de Gaillard (Haute-Savoie)

11 800 habitants, ville frontalière à moins de 20 minutes du centre de Genève (CH), desservie par un réseau de transport urbain important (bus, tramway).

Deuxième commune de la Communauté d'Agglomération d'Annemasse, avec laquelle elle conduit de nombreux projets de grande ampleur en termes de déplacement, de mutualisation, de logement social...

Recrute

Un Responsable Restauration municipale, ATSEM, personnel d'entretien (H/F)

Catégorie B

Sous l'autorité directe du DGS, vous êtes responsable de plusieurs équipes, au total environ 40 personnes :

- Pour la restauration municipale :

Gaillard est une commune qui produit ses repas en régie, avec ses propres équipes. Elle renforce cette particularité en se dotant d'une nouvelle cuisine unique (au lieu de 3 actuellement) qui produira en liaison froide, pour l'ensemble des écoles, le restaurant des aînés, la livraison de repas et pour l'organisation des buffets organisés par la commune. Cette production locale, consommée à Gaillard valorise les produits frais et la cuisine de qualité.

Votre expérience réussie de la restauration, et en particulier de la cuisine collective en liaison froide, sera nécessaire pour accompagner des équipes diversifiées. En outre, des compétences et qualités dans le management et la conduite du changement sont requises.

- Pour les équipes d'ATSEM et d'entretien.

Gaillard met l'accent sur l'accompagnement de ses écoles, notamment maternelles. L'équipe des ATSEM est un maillon indispensable pour la qualité de l'accueil scolaire des élèves. Gaillard assure l'entretien de nombreux locaux : Mairie, écoles, équipements culturels grâce à une équipe d'entretien qui assure l'ensemble des tâches : nettoyage, lavage des linges...

Vous êtes le référent qui facilite les commandes de matériel, organise les plannings des équipes, répond aux sollicitations des équipes et des responsables d'établissements. En tant que responsable, vous veillez à la sécurité au travail.

Profil :

- Niveau Bac à Bac+2, un CAP cuisine sera apprécié s'il est accompagné d'une expérience en responsabilité d'équipes ou d'équipement
- Expérience en cuisine et connaissance de la méthode HACCP, Expérience d'encadrement d'équipe nécessaire
- Entregent et réactivité, vous avez une réelle capacité d'organisation (commandes, gestion des stocks, planning de travail)
- Capacité à élaborer son budget, assurer le suivi des coûts et une gestion économe.

Conditions :

Fonctionnaire titulaire ou à défaut contractuel (CDD)

Temps complet : 1607 heures annualisées, travail en soirée et week-end selon l'actualité.

Candidature à adresser avant le 25 septembre 2018, à M. le Maire, prioritairement par mail sur recrutement@gaillard.fr ou à l'adresse : Ville de Gaillard, Cours de la République, 74240 Gaillard

Renseignements complémentaires : M. BEN SADOON, dgs@gaillard.fr, tél. : 04 50 39 67 05



Pour diffusion, le 7 août 2018

Jean-Paul BOSLAND, Maire de Gaillard,