



Coordinateur ou coordinatrice des missions des personnels territoriaux des collèges - H/F

Référence : 26-1160

Titulaire et contractuel.le

HAUTE GARONNE (31)

B

✓ Catégorie : B

Présentation de la collectivité, de la direction et du service

La Direction de l'éducation met en oeuvre la compétence dévolue au Conseil départemental en matière de gestion des collèges, concernant le fonctionnement, l'accueil, la restauration, l'hébergement, l'acquisition et la maintenance des infrastructures et équipements informatiques des collèges dont le Conseil départemental a la charge. A ce titre, elle assure la gestion des moyens de fonctionnement humains et financiers des collèges. La Direction de l'éducation met également en oeuvre la compétence de sectorisation des collèges et assure le pilotage et la coordination des politiques du Conseil départemental.

Enjeux , Missions, Conditions particulières d'exercice

Enjeux et objectifs du poste :

- Développer un lien de proximité avec les personnels territoriaux des collèges, notamment en assurant une présence régulière dans les établissements.
- Accompagner les agent·e·s et les autorités fonctionnelles dans la mise en oeuvre des compétences du département dans les collèges.
- Etre le référent ou la référente en matière de restauration et de mise en propreté auprès des collèges et des directions concernées.

Activités Principales:

En tant qu'interlocuteur·rice de terrain (mission de coordination) :

- Relayer les informations et les situations particulières auprès de la hiérarchie
- Participer à l'amélioration des conditions de travail des agent·e·s, en lien avec la direction et les services de l'Education
- Assurer la communication ascendante et descendante des informations relatives des missions du CD31 dans les collèges
- Accompagner les établissements dans la mise en place et l'optimisation de l'organisation du travail

En tant que référent·e restauration, hygiène, propreté :

- Apporter une expertise dans les collèges et auprès des directions concernées et des collèges : adaptation et conception des matériels et des locaux, politique d'achat, pratiques professionnelles, équipements
- Intervenir en appui technique en immersion dans les équipes d'agents
- Former, professionnaliser et uniformiser les pratiques des cuisiniers et des agents polyvalents
- Accompagner et conseiller les agents et les autorités fonctionnelles dans la mise en oeuvre des politiques départementales de restauration (qualité alimentaire, lutte contre le gaspillage, déchets alimentaires...) et des protocoles de nettoyage efficaces
- Participer à l'organisation d'évènements liés à la restauration
- Accompagner, en collaboration avec le Laboratoire EVA, les collèges sur l'hygiène des locaux et l'équilibre alimentaire
- Veiller au bon fonctionnement des collèges, notamment en cas de situations particulières (travaux, livraison de bâtiments neufs, gestion de crise...)
- Participer aux actions de prévention dans une démarche d'amélioration des conditions de travail des PTC

Conditions particulières d'exercice:

- Expérience obligatoire sur des fonctions liées à la spécificité de la restauration
- Permis B obligatoire
- Déplacements: Environ 4 fois par semaine
- Secteur d'intervention: Comminges
- Congés scolaires en grande partie

Profil recherché

Savoirs:

- Techniques d'organisation et de planification
- Procédures et réglementation relatives aux domaines traités
- Savoir général et technique dans son domaine d'intervention
- Techniques d'écoute, de communication et d'observation
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Prévention des risques professionnels

Savoir-faire:

- Faire appliquer la réglementation, les normes et les procédures de son champ d'intervention
- Rendre compte de son activité et savoir alerter si nécessaire
- Organiser l'activité et répartir la charge de travail au sein de l'équipe
- Hiérarchiser les priorités en cas d'urgence
- Diffuser ses connaissances par la formation, la sensibilisation et la valorisation
- Détecter les anomalies, dysfonctionnements et alerter le cas échéant

Savoir-être:

- Organisation
- Méthode et rigueur
- Travail en équipe
- Relationnel
- Analyse et synthèse
- Respect et écoute
- Neutralité
- Autonomie
- Réactivité