

Annnonce de recrutement ref. coorhm-260525

Fonction : Coordinateur?rice Restauration, Hygiène et Maintenance [mi-temps] - Site NDBS Paris 14ème
Nb. postes : 1

Le groupement

30 ans de lutte sur le terrain contre l'exclusion

Le Samusocial de Paris est un acteur central de la lutte contre l'exclusion. Aller vers, accueillir, soigner et héberger les personnes et les familles en grande précarité sont au cœur de ses missions depuis trente ans. Organisé en Groupement d'Intérêt Public, il fédère les énergies d'équipes de professionnel.les et de partenaires publics et privés, autour de valeurs communes : l'égalité entre tous les individus, la solidarité collective pour venir en aide à toute personne en situation d'exclusion, la dignité pour toutes et tous.

L'environnement

Les Lits Halte Soins de Santé (LHSS) hébergent à temps complet et de manière inconditionnelle des personnes sans domicile ayant une pathologie aiguë ne nécessitant pas d'hospitalisation. Dans ces centres, la prise en charge par le personnel médical et soignant se déploie autour du souci d'améliorer l'état général du patient. Les soins techniques pratiqués constituent souvent une première étape à une prise en charge plus globale. Ils favorisent en effet des interactions avec les personnes hébergées, créent du lien et de la confiance, et participent à reconstruire une attention à soi, à sa santé et à son corps.

Viennent aussi s'adjoindre une prise en charge sociale et une attention portée par des personnels non spécialisés. Des animateurs proposent ainsi des activités qui réapprennent aux personnes hébergées à concentrer leur attention, reprendre confiance en leurs capacités et retrouver l'estime de soi.

La mission

Le site de Notre Dame de Bon Secours dans le 14ème arrondissement de Paris accueille déjà plusieurs structures à vocation médico-sociale. Dans un même bâtiment, complètement rénové, le Samusocial de Paris gère un LHSS de 44 lits et un LAM d'une capacité d'accueil de 25 lits .

Au sein de cette structure, le coordinateur Restauration, Hygiène et Maintenance contribuent au bon fonctionnement du site, en collaboration directe avec le Responsable de site et son adjoint-e.
Vous avez pour mission entre autre :

1. La gestion de l'espace de restauration collective et la juste application des normes HACCP,
2. La sécurité des personnes et des biens, au travers de la veille sécuritaire et technique du bâtiment,
3. La gestion des stocks et es commandes en accord avec votre hiérarchie,
4. La veille de 'hygiène des locaux et à l'application du cahier des charges selon le contrat établi,
5. Le suivi des formations des agent-e-s en lien avec l'hygiène et la sécurité incendie,
6. L'interface avec les prestataires extérieurs, les entreprises de maintenance et la Direction des Moyens Généraux,
7. Le suivi des interventions en cours de traitement,

En tant qu'agent public, vous êtes notamment soumis aux obligations de réserve, neutralité et laïcité.

Le poste

Dans le cadre de votre mission, vous assurez :

Restauration :

- Gestion des commandes / menus
- Organisation des commissions menus / patients : élaboration des menus en lien avec les résidents et les

animateurs?rices et réalisation des commandes des repas auprès des prestataires selon les règles de la commande publique

- Coordination avec le partenaire pour signaler les incidents
- Veille aux normes d'hygiène : veiller à l'application quotidienne des normes HACCP en restauration et accompagnement des nouveaux arrivants sur le respect des normes HACCP
- Montée et maintien en qualité de la prestation hôtellerie
- Coordination avec le service qualité et interlocuteur privilégié de la Responsable QHSE cuisines (Direction Qualité) pour la mise en application des bonnes pratiques et gestion des achats nécessaires
- Suivi des formations HACCP
- Suivi de la traçabilité HACCP

Technique / sécurité du bâtiment :

- Coordination avec les entreprises de maintenance et/ou la DIMG (déclaration et gestion des interventions techniques + suivi des interventions)
- Respect des préconisations en lien avec la commission de sécurité ; accompagnement au respect des normes de sécurité incendie pour le personnel des sites
- Mission d'interface entre les services travaux et moyens généraux du Samusocial de Paris et les prestataires externes
- Suivi des formations sécurité incendie pour le personnel des sites

Commandes fonctionnement :

- Gestion des devis et commandes petit matériel de fonctionnement du site
- Gestion des stocks et de leur inventaire : suivi des inventaires et réalisation des commandes de matériels et de fournitures selon les règles de la commande publique – en accord avec votre hiérarchie.
- Bonne tenue des espaces de stockage

Hygiène collective :

- Coordination avec le prestataire ménage (rapport d'incidents, veille qualitative, besoins en matériels et défauts d'approvisionnement)
- Veille au ménage et à l'application du cahier des charges selon le contrat établi

L'expérience

- Expérience dans la gestion de la restauration collective : gestion des menus, coordination avec les prestataires de repas, application des normes HACCP, et suivi des commandes alimentaires.
- Gestion de la qualité et de l'hygiène : expérience confirmée dans l'application des normes HACCP et dans la supervision des pratiques d'hygiène alimentaire et collective.
- Maîtrise des règles de la commande publique pour les achats alimentaires.
- Suivi des formations en matière de sécurité (incendie, HACCP, etc.) et capacité à accompagner les nouveaux arrivants dans l'application des normes et des procédures.
- Maîtrise des outils de gestion (gestion de stocks, suivi des commandes, rapports d'incidents).

Les compétences

- Vous savez vous adapter à vos interlocuteurs et faites preuve d'une capacité à travailler en collaboration avec plusieurs services (restauration, technique, qualité, etc.).
- Vous connaissez les normes HACCP
- Vous avez des connaissances en matière de prévention et de sécurité incendie.
- Vous êtes reconnu?e pour vos qualités relationnelles et vos capacités organisationnelles / gestion de priorités.
- Vous maîtrisez l'outil informatique.
- Vous savez rendre compte à votre hiérarchie.
- La connaissance des populations en situation de vulnérabilité et d'exclusion est un avantage dans l'étude de votre candidature

Le contrat

Nous avons 1 poste à mi-temps à pourvoir dès que possible :

Répartition temps de travail : 2 jours semaines paires / 3 jours semaines impaires (ou inversement)

En tant que Groupement d'Intérêt Public (GIP), nous pouvons proposer les types de contrats suivants :

- Un CDD de 12 mois avec possibilité de CDI à l'issue du CDD pour un contractuel.
- Un détachement pourra être organisé pour un fonctionnaire.

Statut: Cadre forfait

Temps de travail : Mi-temps (50%)

Votre rémunération brute mensuelle sera à partir de 1350 € (pour un mi-temps) selon votre profil et expérience

Vous bénéficierez également :

- d'avantages en nature pour vos repas ou d'une indemnité pour vos repas,
- d'une mutuelle attractive,
- d'une prise en charge de votre titre de transport à hauteur de 75%,
- des prestations des œuvres sociales dès votre arrivée.

Lieu du poste et déplacements : votre lieu d'activité sera le site - Notre-Dame de Bon Secours (6 Rue Giordano Bruno, 75014 PARIS)

Le processus de recrutement comprend deux phases :

- Un entretien métier pour évaluer votre intérêt pour le poste et vos compétences. Des tests techniques ou une immersion peuvent être envisagés
- Un entretien RH pour échanger sur votre parcours sur le cadre contractuel du Samusocial de Paris

Un contrôle de référence pourra être envisagé.