

La Direction de Proximité Nord recherche Un Conseiller Technique (H/F)

Dans le cadre d'emploi des Techniciens Territoriaux (Réf. **5602**)

MISSIONS

Sous l'autorité du Chef de Pôle Action Educative, vous assistez le Responsable de territoire vie scolaire et restauration, vous coordonnez et suivez les activités des satellites et des écoles du Secteur. Vous assurez le lien entre les agents encadrés et les Responsables de Territoire Vie Scolaire et Restauration. Vous encadrez les ATSEM, ATP/ATSEM, les Gérants et Gérants volants.

Dans le cadre de l'organisation et de l'animation d'équipes, vous assistez le responsable de territoire vie scolaire et restauration. Vous organisez le temps de travail des gérants, ATSEM, ATP ATSEM, ATR, AE, AAE et Gérants volants et assurez un rôle de formateur auprès des équipes. Vous répartissez et planifiez les activités sur les différentes périodes de l'année. Vous animez ou participez à des réunions internes ou externes. Vous représentez le responsable de territoire à sa demande lors de certaines réunions. Si besoin, vous assurez un rôle de conciliateur en repérant et régulant les conflits. Vous évaluez la vingtaine d'agents (Gérant, Gérants volants, ATSEM, ATSEM volant et ATP/ATSEM) sous votre responsabilité. Vous êtes le garant des règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans la restauration et les écoles (règles HACCP, habillement et EPI...). Vous organisez des temps de concertation avec les gérants, les accompagner dans leur rôle de manager et dans leurs missions administratives. Vous vérifiez l'avancement des travaux en vue de planifier et organiser le nettoyage des locaux.

Par ailleurs, vous coordonnez et assurez le suivi des activités des satellites. A cet effet, vous êtes l'interlocuteur privilégié des différents partenaires institutionnels (médecins scolaires, directeurs d'école, enseignants...), des partenaires municipaux (directeurs et directeurs adjoints d'ALSH, coordonnateurs de la Pause méridienne, autres services). Vous proposez des actions pour résoudre des problèmes soulevés lors des conseils d'école (3 fois/an) et veillez à leur mise en œuvre. Vous vous assurez de la remise en état des locaux. Vous assurez les missions des autres conseillers techniques travaillant sur un même territoire (durant les périodes de congés ou d'absences). Vous contribuez à l'élaboration des PAI. Vous participez aux commissions et pré-commissions repas. Vous relayez les informations auprès du Chef de Pôle Action Educative et aux autres Conseillers Techniques.

Enfin, vous participez à la gestion administrative, financière et Ressources Humaines en assurant le suivi du budget lié à l'activité (approvisionnements), recensant les demandes, les besoins en matière d'équipements, de mobilier et en tenant à jour un inventaire pour les restaurants scolaires. Vous effectuez les commandes de fournitures en lien avec la CAF, le service approvisionnement et autres fournisseurs en fonction des marchés. Vous suivez et mettez à jour des tableaux de bord, emplois du temps, ... Vous élaborez et suivez les rapports et bilans d'activité. Vous identifiez les problématiques Ressources Humaines (besoins en personnel non permanent, besoins en formation) et les soumettez aux responsables de territoire pour validation et suite à donner. Vous gérez le planning des absences du personnel intervenant dans les écoles et restaurants scolaires (congés, arrêts maladie...) en collaboration avec la CAF, le RT-VSR et proposez des remplacements. Vous participez aux différents process de recrutement (ATR, ATSEM, ATP/ATSEM, AE, AAE, Gérants et gérants volant). Vous suivez les documents administratifs (déclaration d'accident, Bon de congés ...).

CONDITIONS D'EXERCICE ET AVANTAGES DU POSTE

Nombreux déplacements dans les restaurants scolaires, les écoles, les ALSH / Prise de fonctions au plus tard à 8H30. Horaires variables en fonction des besoins du service / Manutention / Participation employeur mutuelle et prévoyance possible (selon conditions) / Prise en charge de l'abonnement de transport à 75% (selon conditions) / Prime de fin d'année / Accès au Comité des Œuvres Sociales (COS) / Forfait Mobilité.

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un Bac (idéalement d'un Bac+2), vous justifiez d'une expérience significative en encadrement d'équipe et idéalement de Gérant de restauration. Vous maîtrisez impérativement les métiers des agents encadrés par le poste et disposez de connaissances en gestion administrative du personnel. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que du pack office sont des pré-requis obligatoires pour le poste.

Recrutement par voie statutaire (titulaires, lauréats de concours) ou à défaut par voie contractuelle

La communauté d'agglomération d'Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées : cette offre est handi-accessible

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter le Chargé de développement RH référent du dossier par mail : l.mantilaro@amiens-metropole.com. Pour postuler, vous devez adresser votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5602**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique « Vivre à Amiens » puis « Emploi » puis « Nos offres d'emplois »), **jusqu'au 04/09/2026 inclus. Lien d'accès direct pour postuler :** <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5602&gestionnaire=LM>

