



Pour le service restauration, gardiennage et entretien des locaux

Un coordinateur restauration (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux (titulaires ou contractuels)
Vous serez placé(e) sous l'autorité du chef d'équipe

Située au nord-ouest du département des Hauts-de-Seine et faisant partie de l'établissement public territorial Boucle Nord de Seine, la ville de Bois-Colombes est idéalement située entre la gare de Paris-Saint-Lazare et le quartier d'affaires de La Défense.

Bien desservie par les transports en commun (lignes SNCF J et L, lignes de bus RATP, tramway), elle est également accessible en moins de 15 mn depuis l'autoroute A 86.

Ses 29 555 habitants bénéficient d'un cadre de vie agréable, grâce à une démarche ambitieuse de renouvellement urbain et à la mise en valeur du patrimoine existant. Ville en constante évolution grâce à des projets phares, tels que la création d'espaces publics qualitatifs dans les zones d'aménagement concerté, et dans le cadre du Grand Paris Express avec la création de deux gares sur la ligne 15 Ouest qui viendront à terme encore mieux desservir la Ville, elle est également l'une des communes du secteur les plus engagées en termes d'environnement, de développement durable et particulièrement investie dans le bien-être au travail.

Vos missions :

Vous coordonnerez le travail des agents de restauration et vous vous assurerez de la bonne transmission des informations entre le chef d'équipe et les agents.
Vous serez garant du bon fonctionnement de l'office et du respect des normes HACCP.

Nos attentes :

- vous aimez travailler en équipe ?
- vous êtes réactif et savez gérer les priorités et les impondérables ?
- vous maîtrisez la méthode HACCP et les techniques d'entretien ?
- vous êtes capable d'impulser une dynamique au sein d'une équipe ?

Alors, vous êtes le candidat que nous recherchons !

Votre sens de l'organisation et votre rigueur dans le travail ont déjà fait leurs preuves.
Votre autonomie et vos prises d'initiatives à bon escient sont appréciées.
Vos capacités à rendre compte et à être force de proposition sont avérées.
Votre aptitude à accompagner et mobiliser une équipe n'est plus à démontrer.
Votre sens du travail en commun dans la mise en œuvre de la production a déjà fait ses preuves

N'hésitez plus, ce poste est fait pour vous !

Nos propositions :

- Votre intégration au sein d'une équipe efficace, soudée et dynamique,
- Un temps de travail de 37h30 hebdomadaire avec 25 jours de CA et 15 jours de RTT,
- Rémunération statutaire, RIFSEEP (IFSE + CIA) et 13^e mois,
- Des avantages sociaux nombreux (participation à la mutuelle et à la prévoyance, COS, CNAS, restaurant municipal).

**Le poste est à pourvoir dès que possible
et nous n'attendons plus que vous pour compléter notre belle équipe !**

Pour postuler :

Merci de faire parvenir votre candidature (CV + lettre de motivation) par courrier avec
la Réf. COODRESTAU2023 à :
Mairie de Bois-Colombes
à l'attention de Monsieur le Maire
15, rue Charles-Duflos – 92277 Bois-Colombes Cedex