



Ville de Honfleur

Calvados

Ville d'Art et d'histoire

Ville touristique et station
classée de Tourisme

(plus de 5 000 000 de visiteurs/an)

Ville principale et siège de la
Communauté de Communes
du Pays de Honfleur-Beuzeville
de près de 30 000 habitants

Date limite de candidature : **10 Janvier 2026**
Date de prise de poste souhaitée: **2 Février 2026**

La Ville de Honfleur recrute

Responsable de la restauration scolaire et de la propreté des locaux

Activités principales :

- Organisation du service de restauration scolaire, évaluation des besoins ; mise en place des équipes et des emplois du temps ; assurer les remplacements et gestion RH (entretien professionnel, recrutement, congés, heures supplémentaires), commission des menus, gestion des petits déjeuners dans les écoles et suivi du marché restauration (commande des repas, vérification des factures, relations avec le prestataire)
- Préparation et suivi des marchés de restauration, des produits d'entretien et vitres, contribution à l'élaboration du cahier des charges, à l'analyse des offres ; suivi qualitatif et quantitatif
- Préparation et suivi du budget annuel
- Garant du bon fonctionnement du service de restauration, conditions d'accueil des élèves, conditions de travail des agents ; respect des normes HACCP (contrôles sanitaires, formation des agents, ...) ; plan de suivi et de renouvellement de l'entretien et du renouvellement du matériel ; analyse de la fréquentation
- Participation active au projet de restauration scolaire en régie
- Garant de la propreté des écoles élémentaires et maternelles, des bâtiments municipaux, des toilettes publiques, dans une démarche d'amélioration continue évaluation des besoins ; mise en place des équipes et des emplois du temps ; assurer les remplacements et gestion RH (entretien professionnel, recrutement, congés, heures supplémentaires, ...) ;
Supervision du travail des chargés de propreté et autres agents : Effectuer les achats de produits et matériels d'entretien. Gérer de manière rationnelle et économique les produits (écolabels, dosage, etc.) ; Vérifier la qualité des interventions et le respect des délais ; Coordonner le tri des déchets et les économies d'eau et d'énergie Encadrement direct : agents de réchauffe ; agents d'entretien

Activités annexes :

- Mise à disposition d'agents pour le service « vins d'honneur »
- Suppléer le directeur éducation et de prévention



HONFLEUR



Ville de Honfleur

Calvados

Ville d'Art et d'histoire

Ville touristique et station

classée de Tourisme

(plus de 5 000 000 de visiteurs/an)

Ville principale et siège de la

Communauté de Communes

du Pays de Honfleur-Beuzeville

de près de 30 000 habitants

PROFIL RECHERCHE :

Savoirs :

- o Connaissances des normes HACCP ; enjeux et cadre réglementaire de la restauration scolaire
- o Allergies, PAI, sécurité des aliments

Savoir-faire :

- o Forte capacité d'organisation, d'analyse et de synthèse
- o Qualités rédactionnelles et relationnelles
- o Polyvalence et capacité d'adaptation

Savoir être :

- o Qualité de management, capacité à gérer les conflits
- o Qualités relationnelles et d'écoute

Contact et informations complémentaires : **Merci d'adresser votre candidature avec lettre de motivation + CV détaillé + copie des diplômes à :**

Monsieur Le Maire Service RH Mairie de Honfleur 14602 Honfleur cedex ou par mail asimon@ville-honfleur.fr