

## UN COORDINATEUR DE PROXIMITE DES AGENTS D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION (H/F)

Temps complet – Filière technique – Catégorie B et C

Recrutement par **voie statutaire, ou à défaut contractuelle**  
À pourvoir à compter du 2 mars 2026

### LA COLLECTIVITÉ

Station balnéaire de la baie du Mont-Saint-Michel, la Ville de Granville bénéficie d'un environnement stable et motivant, riche d'équipements sportifs, sociaux et culturels sur un territoire à taille humaine.

### LE POSTE, SES MISSIONS ET SES CONDITIONS

#### Les conditions du poste

Les candidatures sont à adresser avant le **25 janvier 2025**

- Filière **technique** – Catégorie **B et C**
- Recrutement par **voie statutaire, ou à défaut contractuelle**
- Poste à **temps complet (35H)**, à pourvoir à compter du 2 mars 2026
- Poste basé au **centre social AGORA** – 361, rue Saint Nicolas, à Granville
- Possibilité de **télétravail**

#### Le poste et ses missions

En lien hiérarchique avec la responsable du service éducation, le coordinateur de proximité agents d'entretien et de restauration (H/F) assurera les missions suivantes :

- Encadrement des agents : Organiser, coordonner et superviser les équipes d'agents d'entretien et de restauration (écoles, bâtiments publics.)
- Gestion des plannings : Élaborer et ajuster les plannings des agents (absences, remplacements, congés)
- Répartition des tâches : Veiller à la bonne répartition des missions entre les agents et s'assurer de la qualité du travail effectué.
- Accompagnement : Former les nouveaux agents et assurer un suivi régulier des équipes sur le terrain.
- Gestion des stocks : Passer des commandes de produits
- Suivi réglementaire : S'assurer de l'application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (HACCP, normes sanitaires).
- Contrôle qualité : Réaliser des contrôles réguliers des prestations d'entretien (propreté des locaux)
- Soutien opérationnel : Intervenir en renfort auprès des agents si nécessaire
- Vérification des équipements : Contrôler régulièrement le bon fonctionnement des équipements (matériel de nettoyage, cuisines) et signaler les besoins de maintenance.
- Faire remonter les demandes d'intervention du CTM

### CE QUI FAIT DE VOUS LE PROFIL IDÉAL

- Maîtrise de l'outil informatique
- Rigueur
- Organisé et méthodique
- Bienveillant

- Autonome
- Adaptabilité
- Capacité à encadrer et à motiver une équipe.
- Rigueur organisationnelle : Gestion efficace des plannings, respect des délais et priorités.
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité : Maîtrise des normes HACCP et des consignes de sécurité liées à l'entretien et la restauration.
- Aptitude à la gestion administrative : Suivi de stocks, suivi budgétaire et reporting régulier.
- Sens du terrain : Capacité à intervenir directement en soutien des équipes en cas de besoin.
- Permis B

### POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

- Territoire **attractif** – Cadre de vie **agréable**
- Accès **facile** – Transports urbains **gratuits** – Parking **gratuit**
- **Culture de travail inclusive**, source de progrès et de richesse pour la collectivité
- **Parcours d'accueil et d'intégration** pour les nouveaux arrivants
- Projets **innovants** et **motivants**
- Politique de **formation dynamique**
- **Charte de management**
- Possibilité d'attribution de **titres restaurant mensuels** (à hauteur de **84 €**, dont **50% pris en charge par l'employeur**)
- Participation **possible** à votre **forfait mutuelle (16,66 € par mois)** et **forfait prévoyance (7,78 € par mois)** pour **vous et votre famille**
- **Adhésion au CNAS** (organisme proposant une offre complète de prestations sociales pour les agents de la collectivité)
- **Cours de sports collectifs hebdomadaires** proposés par un éducateur et destinés **exclusivement aux agents de la collectivité**

### LIEN DE CANDIDATURE

Les candidatures sont à adresser à la collectivité via le lien internet suivant :  
[ee9997.ville-de-granville@apply.werecruit.io](mailto:ee9997.ville-de-granville@apply.werecruit.io)