



FICHE DE POSTE
Responsable d'équipe
Restauration : salle et plonge, déchets,
entretien des locaux

LES HALLES
DE LA
CARTOUCHERIE

HALLES DE LA CARTOUCHERIE / SCIC Allô Bernard

Pré-requis incontournables :

- Français: parlé / lu / écrit
- Adaptabilité horaire

Profil recherché :

Engagement et fiabilité dans le travail
Volonté de contribuer à un projet
Bon relationnel et esprit d'équipe
Ponctualité et assiduité
Accompagnement des équipes, communication aisée

Lieux de travail: Les Halles de la Cartoucherie, Toulouse

Missions et activités :

Activités de restauration

- Accompagner les salarié.es et être sur le terrain pour :
 - Préparer la salle, installer les terrasses, descendre les tabourets, mettre les parasols, ranger...
 - Gérer les déchets
 - Faire le réassort auprès des commerçants avant chaque service
 - Préparer la salle avant chaque service
 - Nettoyer les espaces, les sécuriser, veiller au bon déroulement des moments pour les clients
- Coordonner la plonge et veiller à la propreté de la vaisselle et de l'espace
- Former les équipes afin de les rendre autonomes sur ce type de mission
- Organiser le travail et les plannings en lien avec l'encadrement pour anticiper les besoins

Gestion des déchets et du quai logistique en lien avec l'équipe

- Assurer le tri des déchets
- Veiller à la bonne rotation des bennes selon les jours et les prestataires
- Garantir la propreté du lieu
- Optimiser le fonctionnement

Gestion des stocks et suivi du matériel

Assurer la propreté des sanitaires en cours de journée

Participer à l'accueil inclusif et inconditionnel des usagers au sein des Halles

Développer et contribuer au développement des missions et activités de la conciergerie au sein des Halles : missions de maintenance, réparations, SSIAP, entretien du linge...

Globalement pour ces missions, le.a chef.fe d'équipe devra veiller à :

- Organiser les missions
- Accompagner et coordonner le travail
- Assurer la sécurité des salarié.es sur les missions : port des EPI, optimisation du travail, faciliter la manutention...
- Donner des consignes afin de répartir le travail entre les membres de l'équipe
- Optimiser le fonctionnement au sein de la structure
- Veiller au bon déroulement des missions
- Prévenir et gérer les conflits
- Participer au recrutement, au planning, à la gestion d'équipe, aux réunions de préparation...
- Gérer et anticiper les besoins de matériel, de personnel...
- Participer à l'autonomie des équipes: mise en place d'outils et amélioration de process pour accompagner les salariés au quotidien, animation de temps de travail pour former

Contraintes :

La Halle est ouverte 7j/7, de 8h à 23h ou minuit selon les saisons, du dimanche au mercredi, jusqu'à 1h du jeudi au samedi.

Opportunités :

Accès préférentiel aux services développés au sein des Halles de la Cartoucherie : sport, spectacles, restauration...

Contribuer aux décisions et à l'amélioration de son travail au sein d'une équipe

Se former et réfléchir collectivement

Cadre de travail agréable au sein d'un Tiers Lieu, accessibilité transport en commun : Métro Patte d'Oie 12 min, Tram au pied des Halles, Vélo, Bus

Prise de poste

Démarrage : dès que possible

Infos complémentaires:

Convention collective Hôtellerie Café Restaurant

Niveau IV echelon 1 - Agent de maîtrise - 14.17€ /h - 2 149 € brut /mois

Mutuelle Harmonie prise en charge à 75% par l'employeur

Carte de transport pris en charge à 50%

Prime repas de 8.2 € par journée de travail en sus du salaire

Type de poste : CDI, temps plein 151,67 h/ mois,
Temps partiel négociable.
Organisation des plannings en cours de réflexion.

La structure employeuse :

Les missions de la conciergerie sont de fluidifier les relations au sein des Halles de la Cartoucherie en apportant des services de qualité auprès des commerçant.es et usager.es du lieu tout en valorisant les professionnel.les qui les réalisent.

Le cœur de métier de la conciergerie est technique et logistique, en assurant le bon fonctionnement du site et en permettant la mutualisation de services à l'échelle des Halles.

De manière transversale, par sa présence permanente sur le terrain, la conciergerie facilite l'accueil sur site et le lien social.

De l'ouverture à la fermeture, la conciergerie assure l'accueil des publics, l'entretien et les éventuelles petites réparations, les activités de plonge, de logistique, de nettoyage, de gestion des déchets ...

L'objectif est de conjuguer qualité et efficacité de service dans un cadre respectueux de toutes en testant des modalités de travail innovantes répondant aux besoins sociétaux de transformation de nos organisations de travail.

Contact et Info :

Aurore aurore@allo-bernard.fr 07 52 03 36 60