

OFFRE D'EMPLOI

L'ESRP Jean Moulin (63 ETP & 162 stagiaires), est un **établissement médico-social** sis à Fleury-Mérogis, géré par l'UMIS (Union Mutualiste d'Initiative Santé). Au sein de son dispositif de réadaptation visant un accompagnement global à la réinsertion professionnelle de personnes en situation de handicap orientées par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH), nous dispensons des **formations professionnelles qualifiantes** (diplômes délivrés par le Ministère du Travail et de l'Emploi) et **professionnalisantes**.

Dans ce cadre, **nous recrutons** un (e) :

RESPONSABLE DES SERVICES GÉNÉRAUX (H/F) – CDI

ENVIRONNEMENT ET CONTEXTE :

CDI Temps complet

Salaire de base : 2 702,20 € (brut) + reprise ancienneté et technicité + Astreintes + SEGUR - CCN 51 coefficient 590

Restauration sur place + Avantage CSE

MISSIONS ET OBJECTIFS :

Membre du comité de direction et placé(e) sous la responsabilité du directeur de l'établissement, le/la responsable des services généraux assure le pilotage des activités de restauration, d'hébergement, d'achats et d'accueil-standard de l'ESRP Jean Moulin. À la tête d'une équipe de 12 collaborateurs, il/elle garantit la qualité, la continuité et la sécurité des services proposés aux personnes accompagnées et aux professionnels de l'établissement. Il/elle pilote également les appels d'offres ainsi que les relations contractuelles avec les fournisseurs et prestataires intervenant pour le compte de l'ESRP et de l'UMIS.

Dans le cadre de ses fonctions, il/elle travaille en étroite collaboration avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire de l'ESRP : formateurs, infirmiers, médecin, psychologue, travailleurs sociaux et animateurs socio-éducatifs.

Ses principales missions sont :

➤ **Management et organisation des services**

- Encadrer, accompagner et fédérer une équipe de 12 collaborateurs ;
- Organiser les activités, répartir les responsabilités et garantir la continuité des services ;
- Accompagner le développement des compétences des professionnels ;
- Veiller à la qualité des prestations délivrées et inscrire les services dans une démarche d'amélioration continue.

➤ **Pilotage des services généraux**

- Superviser le service de restauration collective, qui assure environ 140 repas par jour ;
- Piloter l'activité d'hébergement comprenant 80 chambres sur site et 12 chambres externalisées ;
- Organiser et superviser les activités liées aux achats et à l'accueil-standard ;
- Veiller au respect des procédures, des réglementations et des exigences de qualité applicables à chacun de ces services ;
- Élaborer, suivre et maîtriser les budgets relevant de son périmètre.

➤ **Achats, appels d'offres et relations avec les prestataires**

- Élaborer les cahiers des charges nécessaires à l'achat de prestations, de fournitures ou d'équipements ;
- Organiser et piloter les procédures d'appels d'offres ;
- Négocier, formaliser et suivre les contrats-cadres pour le compte de l'ESRP et de l'UMIS, en lien avec la direction générale et les directeurs d'établissements ;
- Piloter et évaluer les fournisseurs et prestataires ;
- Veiller au respect des engagements contractuels, des budgets, des délais et du niveau de qualité attendu.

➤ **Sécurité et prévention des risques**

- Assurer la fonction de responsable sécurité au sein de l'ESRP ;
- Garantir le respect des obligations réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques ;
- Piloter l'actualisation du document unique d'évaluation des risques professionnels — DUERP — et du programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail — PAPRI Pact ;
- Suivre la mise en œuvre des actions de prévention et des plans d'amélioration ;
- Sensibiliser les équipes aux consignes de sécurité et veiller à leur bonne application.

➤ **Coopération institutionnelle**

- Participer activement aux travaux du comité de direction ;
- Contribuer aux projets institutionnels et à la dynamique d'amélioration continue de l'établissement ;
- Travailler en coopération avec l'équipe pluridisciplinaire dans l'intérêt des personnes accompagnées ;
- Animer ou participer aux différentes instances et réunions : commissions d'attribution des chambres, réunions de synthèse, réunions de coordination, etc.

PROFIL RECHERCHÉ

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau bac +3 minimum, idéalement dans les domaines du management des services généraux, des achats, de la logistique, de la gestion technique ou de la sécurité.

Vous justifiez d'une expérience professionnelle significative dans une fonction similaire, comprenant le management d'équipe et le pilotage de plusieurs activités opérationnelles.

Une connaissance du secteur médico-social, de la restauration collective ou de l'hébergement collectif serait particulièrement appréciée.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

➤ **Connaissances**

- Bonne maîtrise des réglementations relatives à la sécurité, à l'hygiène et à la prévention des risques professionnels ;
- Connaissance des obligations applicables aux établissements médico-sociaux, à l'hébergement collectif et à la restauration collective ;
- Maîtrise des procédures d'achats, de contractualisation et d'appels d'offres ;
- Capacité à comprendre, appliquer et faire respecter les procédures institutionnelles et réglementaires.

➤ **Compétences professionnelles**

- Manager, accompagner et mobiliser une équipe ;
- Organiser et coordonner plusieurs services aux enjeux différents ;
- Élaborer, suivre et optimiser un budget ;
- Rédiger un cahier des charges et piloter une procédure d'appel d'offres ;
- Négocier et suivre des contrats avec des fournisseurs et prestataires ;
- Analyser une situation, hiérarchiser les priorités et apporter des réponses adaptées ;
- Produire des outils de suivi, des tableaux de bord et des comptes rendus synthétiques.

➤ **Qualités personnelles**

- Leadership, capacité à fédérer et sens du collectif ;
- Sens du service et de la qualité ;
- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation ;
- Disponibilité, réactivité et capacité d'adaptation ;
- Aptitude à gérer des situations multiples et à prendre des décisions ;
- Excellentes qualités relationnelles et capacité à travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire ;
- Sens de la négociation et capacité à instaurer des relations constructives avec les partenaires, fournisseurs et prestataires.

Poste à pourvoir EN CDI à compter de mi-août 2026

Envoyez candidature, CV et lettre de motivation par mail à recrutement@esrpjeanmoulin.fr