

RECRUTE UN(E) RESPONSABLE DES SERVICES SUPPORTS

Cadre de direction – Fonctions logistiques, techniques, hôtelières, restauration et blanchisserie

 **Poste basé au siège du Trait d'Union du Cailly à Maromme, avec déplacements sur l'ensemble des sites de l'établissement**

 **Poste à pourvoir à compter du 01/07/2026**

 **CDD de 9 mois – Création de poste dans le cadre d'une réorganisation interne des missions de la Direction**

Qui sommes-nous ?

Le Trait d'Union du Cailly (TUC) regroupe trois résidences publiques de type EHPAD situées dans la vallée du Cailly (Seine-Maritime) ainsi qu'un ensemble de services à domicile destinés aux personnes âgées :

- Le Villâge des Aubépins à Maromme
- La Côte de Velours à Notre-Dame-de-Bondeville
- Le Villâge des Myosotis à Montville

Notre conviction est simple : la réponse aux problématiques de l'avancée en âge doit être multiple, personnalisée et respectueuse des choix de chacun.

Nos valeurs :

- ✓ Chaque habitant est au cœur de son projet de vie et pleinement acteur de ses décisions.
- ✓ Approche résidentielle et domiciliaire favorisant l'autonomie et le libre choix.
- ✓ Promotion du lien social, de l'inclusion et de la lutte contre l'âgisme.
- ✓ Accompagnement des professionnels dans une démarche exigeante, bienveillante et innovante.

Le poste

Dans le cadre d'une réorganisation interne des missions de la Direction et afin de renforcer le pilotage des fonctions supports du groupement, le Trait d'Union du Cailly crée un poste de Responsable des Services Supports.

Rattaché(e) directement à la Directrice générale, vous assurez le pilotage, la coordination et le management transversal des secteurs :

- Maintenance et services techniques ;
- Hôtellerie et bio-nettoyage ;
- Restauration ;
- Blanchisserie ;

- Logistique générale.

Véritable cadre de coordination, vous garantissez la continuité, la qualité, la sécurité et l'efficacité des prestations fournies aux habitants, à leurs proches et aux professionnels.

Vous participez activement à la structuration des organisations, à l'amélioration continue des services et à la mise en œuvre des orientations stratégiques du groupement.

Vos missions

Management et coordination des équipes

Sous l'autorité de la Directrice générale, vous :

- Encadrez et coordonnez les responsables de secteurs et leurs équipes ;
- Pilotez les activités techniques, hôtelières, de restauration, de blanchisserie et logistiques ;
- Garantissez la continuité et l'organisation des services ;
- Accompagnez les encadrants dans leurs missions managériales ;
- Participez aux recrutements, à l'intégration et au développement des compétences ;
- Identifiez les besoins en effectifs et en formation ;
- Réalisez le suivi des indicateurs d'activité et assurez un reporting régulier auprès de la Direction ;
- Participez aux instances institutionnelles et aux projets transversaux.

Pilotage technique et patrimonial

- Supervision des activités de maintenance préventive et curative ;
- Participation à la programmation des travaux et investissements ;
- Suivi des contrats de maintenance et prestations extérieures ;
- Veille au respect des obligations réglementaires et de sécurité ;
- Participation aux projets immobiliers et à la politique patrimoniale du groupement.

Pilotage hôtelier et bio-nettoyage

- Garantie de la qualité des prestations hôtelières ;
- Suivi du respect des protocoles d'hygiène et des organisations de travail ;
- Contrôle des indicateurs qualité ;
- Participation à l'amélioration continue des prestations et au confort des habitants.

Pilotage de la restauration

- Supervision de l'organisation générale du service restauration ;
- Veille au respect des règles HACCP ;
- Suivi des marchés, achats et consommations ;
- Participation aux projets nutritionnels et qualité.

Pilotage de la blanchisserie

- Supervision de l'organisation générale de l'activité blanchisserie ;
- Garantie de la qualité du traitement du linge des habitants ;
- Veille au respect des normes RABC et des procédures institutionnelles ;
- Suivi des indicateurs de qualité et de traçabilité ;
- Accompagnement des projets d'amélioration et de modernisation du secteur.

Gestion logistique, achats et qualité

- Pilotage des approvisionnements et des stocks stratégiques ;
- Coordination des achats relevant de votre périmètre ;
- Participation à la préparation des marchés publics ;
- Suivi des budgets logistiques ;
- Participation à la politique qualité et gestion des risques ;
- Contribution aux démarches HAS, plans de crise et situations exceptionnelles.

Profil recherché

Formation

- Bac +3 minimum en logistique, management, maintenance, hôtellerie, gestion ou domaine équivalent ;
- Une expérience managériale et opérationnelle significative pourra être prise en compte en équivalence.

Expérience

- Expérience sur un poste d'encadrement ou de coordination souhaitée ;

- Connaissance du secteur sanitaire, médico-social ou de la Fonction Publique Hospitalière appréciée.

Compétences recherchées

- Management d'équipes et conduite du changement ;
- Organisation et pilotage d'activités ;
- Gestion budgétaire et suivi d'indicateurs ;
- Coordination de plusieurs services ;
- Connaissance des activités de blanchisserie et des normes RABC ;
- Pilotage de prestations internalisées et externalisées ;
- Connaissance des enjeux liés à l'hôtellerie, la restauration, la maintenance et la logistique.

Qualités attendues

- Leadership et capacité à fédérer ;
- Sens de l'organisation et rigueur ;
- Capacité d'analyse et de prise de décision ;
- Réactivité et gestion des priorités ;
- Sens du service public ;
- Aptitude au travail transversal ;
- Sensibilité aux enjeux du Grand Âge et du secteur médico-social.

Conditions d'exercice

- CDD de 9 mois ;
 - Poste à temps plein ;
 - Création de poste dans le cadre d'une réorganisation interne des missions de la Direction ;
 - Poste basé à Maromme avec déplacements réguliers sur les différents sites du groupement ;
 - Horaires principalement de journée ;
 - Participation possible à des réunions en dehors des horaires habituels ;
 - Astreintes organisationnelles possibles ;
 - Rémunération selon profil, expérience et grille applicable de la Fonction Publique Hospitalière.
-

 Avantages liés au poste

En rejoignant Le Trait d'Union du Cailly, vous bénéficiez de plusieurs avantages sociaux et conditions favorables dès votre intégration :

- Repas pris en charge (avantage en nature) ;
- Accès au CGOS (Comité de Gestion des Œuvres Sociales) dès le premier mois ;
- Remboursement de 75 % de l'abonnement aux transports en commun ;
- Éligibilité au Forfait Mobilité Durable (déplacements domicile-travail à vélo ou en covoiturage).
- Parking mis à disposition au sein de l'établissement (facilité de stationnement)
- Participation à des projets institutionnels structurants ;
- Environnement de travail dynamique au sein d'un groupement public en développement.

 Pour candidater :

Mme MONGAUX MASSE, Directrice du Trait d'union du Cailly

 16 rue de la République – 76150 MAROMME

 02 32 13 58 02

 resprh@traitunionducailly.fr

 www.traitunionducailly.fr