



La Ville de Val-de-Reuil, 15.000 habitants, surclassée 20/40.000 habitants, est la plus jeune commune de France et la dernière-née des villes nouvelles. Située dans l'Eure à 100 km de Paris et à 30 km de Rouen, sur l'autoroute A13 et la ligne SNCF qui va de la Gare Saint-Lazare au Havre. Elle est dotée de très importantes infrastructures culturelles (Médiathèque « Le Corbusier », Théâtre de l'Arsenal, Maison de la poésie « La Factorie », Maison des Jeunes et des Associations « Les chalands » ...) et sportives (halle couverte « Jesse Owens », piscine « Alice Millat », complexe sportif « Léo Lagrange »...) et forme un pôle de développement économique parmi les plus dynamiques de Normandie, sans doute le plus important de l'Eure. Bordée à l'ouest par une forêt domaniale, la Forêt de Bord, et à l'est par une zone Natura 2000 le long de la Seine, elle offre à ses habitants et aux salariés un cadre de vie de grande qualité.

Comptant 450 agents (Ville et CCAS), la Ville dispose d'un budget annuel supérieur à 60 millions d'euros.

Convaincue que la propreté est fondamentale au bien-être des usagers de tous âges et des agents de la collectivité la Ville de Val de Reuil recrute un (e) :

Chef d'équipe HYGIÈNE ET PROPRETÉ DES LOCAUX (H/F)

Cadre d'emploi : Technicien/agent de maîtrise

▪ Enjeux et missions :

Le Chef d'équipe service hygiène et entretien des locaux est un maillon essentiel de la propreté et de la maintenance des bâtiments communaux.

Sous l'autorité fonctionnelle du responsable de secteur, vous assurez des missions d'entretien des locaux et encadrez une équipe d'agents d'entretien, planifiez les interventions, et garantisiez le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Votre rôle combine management opérationnel, expertise technique (nettoyage, maintenance) et relation avec les utilisateurs. Poste polyvalent et terrain, il requiert des compétences en encadrement, en organisation et une bonne résistance physique.

Vos principales missions sont :

Entretien des locaux :

Vous assurez le nettoyage des sites qui font partie du périmètre d'affectation.

Encadrement d'équipe :

Vous répartissez et contrôlez le travail des agents d'entretien (plannings, affectation des tâches).

Vous formez les nouveaux agents aux techniques de nettoyage et aux règles d'hygiène.

Vous évaluez les besoins en effectifs et proposer des ajustements (ex. : renforts pour les événements).

Gestion opérationnelle :

Vous organisez les plannings de nettoyage des locaux selon les horaires d'intervention possibles.
Vous gérez les stocks de produits et matériel (commandes, inventaires, rotation des stocks).

Contrôle qualité et hygiène :

Vous réalisez des contrôles inopinés et des audits internes.
Vous signalez les dysfonctionnements (ex. : matériel défectueux, besoins en formation).

Relation avec les utilisateurs :

Vous recueillez et traitez les demandes ou réclamations des occupants des locaux.
Vous sensibilisez les agents et le public aux bonnes pratiques (ex. : tri des déchets, économie d'énergie).

Activités secondaires :

Vous participez aux réunions de service et aux groupes de travail (ex. : projets d'amélioration des locaux).

Autonomie et responsabilité :

Autonomie :

Vous organisez et planifiez le travail de l'équipe en fonction des plannings et des priorités définies par le référent technique ou le chef de service.
Vous prenez des initiatives pour résoudre les problèmes quotidiens (absences, urgences, ajustements techniques).
Vous assurez un reporting régulier au responsable hiérarchique/ référent technique.

Responsabilité :

Vous garantissez la qualité des prestations d'hygiène et d'entretien des locaux du périmètre (propreté, sécurité, respect des normes).
Vous encadrez une petite équipe (3 à 8 agents selon la collectivité) : répartition des tâches, contrôle au travail, formation des nouveaux agents.
Vous veillez au respect des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures (port des EPI, gestion des produits dangereux).
Vous participez à la maintenance courante des locaux et équipements : signalement des dysfonctionnements).
Pas de lien hiérarchique : le poste est fonctionnel (relais terrain du responsable de secteur).

Relations fonctionnelles :

Référent technique, chef de service, responsable Restauration, assistante Ressources, responsable Petite Enfance (hygiène/propreté,) : reporting, validation des plannings, arbitrage des priorités.

Agents d'entretien : encadrement, formation, contrôle qualité.

Services techniques : coordination pour les travaux de maintenance ou les signalements (ex. : plomberie, électricité).

Utilisateurs des locaux (agents communaux, élus, public) : interface pour les demandes ou réclamations.

Moyens techniques :

Humains :

Équipe d'agents d'entretien (effectif variable ex. : 3 à 5 agents en moyenne).

Matériels :

Équipements de nettoyage (autolaveuses, aspirateurs, balayeuses, chariots de ménage).

Produits d'entretien (détergents, désinfectants, consommables) et équipements de protection individuelle (EPI) (gants, masques, chaussures de sécurité).

■ **Profil du candidat :**

Diplômé(e) d'un diplôme de niveau BAC minimum (Bac pro ou BTS) en hygiène propreté environnement, vous justifiez d'une expérience permettant de démontrer vos compétences techniques de nettoyage (désinfection, décapage, vitrerie, ect), la gestion des stocks et de vos connaissances et des consignes de sécurité.

Animé(e) par le sens du service public, vos capacités d'organisation, de rigueur, d'anticipation, de réactivité, votre aptitude à l'encadrement des équipes pour motiver et fédérer, et vos qualités relationnelles, sont autant d'atouts indispensables pour réussir dans ce poste.

L'utilisation des outils bureautiques (word, excel) est impérative.

■ **Conditions de recrutement :**

- Poste vacant à pourvoir dès que possible.
- Recrutement sur emploi permanent ouvert aux fonctionnaires ou à défaut aux agents contractuels.
- Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP).
- Durée hebdomadaire de travail 35 heures, entre 6h et 21h.
- Vous participerez ponctuellement à des interventions en soirée ou en week-end.
- Accès au restaurant administratif pour les repas du midi.
- Participation de la collectivité à la complémentaire santé et à une couverture de prévoyance (maintien de salaire).
- Permis B requis afin d'assurer les déplacements sur les différents sites de la Ville.

Si ce poste vous intéresse, veuillez adresser votre candidature, curriculum-vitae et lettre de motivation, **avant le 15 Novembre 2026** par courrier à l'attention de la **Direction des ressources humaines** en rappelant la référence **n° 2025-DRH-23**. : Mairie de Val-de-Reuil-70, rue Grande-BP 604-27106 VAL-DE-REUIL CEDEX ou par mail à recrutement@valdereuil.fr.

Pour tout renseignement, contacter Madame GALLE-TESSONNEAU Agnès, directrice Petite Enfance, restauration, hygiène et sécurité, agalle-tessonneau@valdereuil.fr.