

INTITULÉ DU MÉTIER

Directeur d'Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Collectivité ou établissement	Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois	
Nom – Prénom de l'agent		
Direction de rattachement	Direction des Ressources et Ingénierie Communautaires	
Service	Enfance – Jeunesse - Culture	
Grade de l'agent		
Statut		
Temps de travail		
Catégorie du poste		
Nom – Prénom du supérieur hiérarchique	Guillaume PICARD	

DESCRIPTION DE LA MISSION PRINCIPALE

Le directeur du centre de loisirs construit, en collaboration avec son équipe et suivant le projet éducatif de la collectivité, le projet pédagogique de l'ALSH. Il ou elle organise et coordonne les activités qui en découlent et encadre l'équipe d'animation.

DESCRIPTION DES MISSIONS

- Assurer l'accueil et la prise en charge qualitative des enfants inscrits
- Garantir la sécurité physique et affective des enfants et de son équipe.
- Veiller au respect de la réglementation en vigueur et du règlement intérieur de la structure.
- Organiser avant, pendant et après des réunions d'équipe.
- Elaborer, avec son équipe, le projet pédagogique de l'ALSH.
- Être le garant de la mise en œuvre du projet pédagogique tout au long de la période.
- Assurer le suivi sanitaire de l'ALSH (fiches sanitaires des enfants, infirmerie, trousse de secours...)
- Coordonner et animer l'ensemble du personnel.
- Gérer les relations avec les différents partenaires (prestataires de service, partenaires, collectivité, etc), et les familles.
- Assurer la gestion quotidienne du centre (administrative et matérielle).
- Former les animateurs, suivre les stagiaires et valider les périodes de stages.
- Associer les parents à la vie du centre.
- Organiser l'accueil et le départ des enfants.
- Etablir le bilan de l'accueil de loisirs avec son équipe et en tirer les axes d'amélioration et de développement

COMPÉTENCES NÉCESSAIRES POUR OCCUPER LE POSTE

Compétences professionnelles et techniques	Niveau de compétence attendu *		
	1	2	3
Connaissance de la réglementation en matière d'accueil collectif de mineurs			x
Encadrement d'équipe		x	
Compétences rédactionnelles (projet pédagogique, bilans, ...)		x	
Savoir définir les besoins matériels et humains nécessaires au bon fonctionnement de l'activité			x
Savoir repérer les publics en difficulté		x	
Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène en restauration collective (office satellite), santé et secours.			x
Utilisation d'outils informatique (déclarations DDCS, pointages ...)	x		

Compétences relationnelles	Niveau de compétence attendu *		
	1	2	3
Sens de l'écoute		x	
Autonomie			x
Disponibilité			x
Réactivité		x	

*Niveau 1 : Correspondant au niveau de débutant (élémentaire)

Niveau 2 : Correspondant à un niveau de maîtrise des compétences

Niveau 3 : Correspondant au niveau d'expert

