



CHEF (H/F) DU CENTRE D'INCENDIE ET DE SECOURS DE L'ILE D'YEU

📍 2, route de Mareche - 85350 L'Ile d'Yeu
Poste à pourvoir le **1 septembre 2023**
Date limite de candidature **9 mai 2023**
de **SDIS VENDEE - relayée par PompierCenter**

Synthèse de l'offre

Intitulé du Poste : CHEF (H/F) CIS l'Ile d'Yeu

Type de contrat : CDI

Temps de travail : Complet, 39h hebdomadaire

Nombre de postes à pourvoir : 1

Affectation : CS L'ILE D'YEU

Catégorie(s) de pompier : SPP

A propos de l'offre / missions

Ce poste est fait pour vous...

Une fonction stratégique

- Encadrer et manager les sapeurs-pompiers professionnels et volontaires du centre d'incendie et de secours de l'Ile d'Yeu

Un employeur, un service

- 365 SPP, 108 PATS, 2424 SPV en activité au 1er janvier 2023.
- 7 groupements fonctionnels, 3 groupements territoriaux, 75 centres d'incendie et de secours
- Un CIS mixte composé d'une équipe de 6 SPP et 15 SPV qui a assuré 917 interventions en 2022
- 16 SP en renfort pendant la saison estivale

Un territoire dynamique

- Un territoire avec une forte vitalité (économique, culturelle et associative).
- Une dimension événementielle (re)connue.
- Un département marqué par ses 240 km de côtes, qui offre aussi des paysages variées (plaine, bocage, marais) et 1800 km de pistes cyclables...

Votre environnement de travail...

Rattachement

Vous travaillerez au sein du centre d'incendie et de secours de l'Ile d'Yeu rattaché au groupement territorial des Sables d'Olonne.

Localisation

2, route de Mareche - 85350 L'Ile d'Yeu

Temps de travail / congés

Vous occuperez un poste en SHR (service hors rang), 39 heures hebdomadaires. Vous bénéficierez de 25 jours de congés et 22 de RTT.

Avantages sociaux

- logement par nécessité absolue de service sans prise en compte des fluides
- titre repas
- remboursement de 50 % de l'abonnement de transport en commun pour le trajet domicile-travail
- participation à la prévoyance
- accès aux prestations proposées par le CNAS

Vos missions...

OPÉRATIONNELLES

- Assurer des astreintes en qualité de chef de groupe
- Intégrer une équipe spécialisée en fonction des unités de valeurs détenues

TECHNIQUES - ADMINISTRATIVES

- Mettre en oeuvre la politique territoriale décidée au niveau du groupement en déclinant les orientations stratégiques en plans d'actions opérationnels
- Animer les équipes et veiller au maintien opérationnel de l'ensemble des moyens d'intervention du centre
- Pérenniser et développer la dynamique du volontariat au sein du CIS
- Réaliser des bilans annuels (saison, temps de travail...)

- Participer à la dynamique d'encadrement du groupement territorial des Sables d'Olonne (réunions, entretiens du réseau...)

Profils recherchés

Ce que nous attendons de vous...

- Maîtriser l'environnement professionnel et institutionnel du SDIS
- Connaître et appliquer le cadre réglementaire
- Manager et piloter les équipes
- Détenir la FAE de chef de groupe
- Savoir bâtir une relation de confiance avec sa hiérarchie, ses équipes, les élus et les partenaires du service
- Aptitude à travailler en équipe et en transversalité
- Savoir travailler sur les applications métier (AGATT, OXIO, GEEF, bureautique)
- Etre en capacité de piloter et porter un projet Faire preuve d'une grande disponibilité
- Sens de l'organisation
- Disposer d'une expérience de chef de centre mixte constitue une plus-value
- Le caractère insulaire du centre d'incendie et de secours nécessite une forte autonomie sur le poste de chef de centre et sur le plan opérationnel



CHEF (H/F) DU CENTRE D'INCENDIE ET DE SECOURS DE L'ILE D'YEU

📍 2, route de Mareche - 85350 L'Ile d'Yeu
Poste à pourvoir le **1 septembre 2023**
Date limite de candidature **9 mai 2023**
de **SDIS VENDEE - relayée par PompierCenter**

Informations complémentaires

Renseignements complémentaires sur le poste :

Lieutenant-colonel Philippe TATARD

Chef du groupement territorial des Sables d'Olonne

02.51.21.72.21

Pour candidater, cliquer sur le lien ou scanner le QR Code

POSTULER

Contact

Téléphone : 0251217221

E-Mail : isabelle.severe@sdis-vendee.fr

Infos complémentaires : Adressez votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation