

Un Référent restauration des collèges (H/F)

Rattaché à la Direction éducation et culture, sous l'autorité hiérarchique du responsable du Service collèges, le Référent restauration des collèges veille à la bonne organisation des activités relevant de la restauration et garantit la mise en oeuvre des objectifs de la collectivité dans ce domaine notamment la qualité du service et le respect des normes. Il (elle) assure un accompagnement technique et opérationnel des équipes d'ATTEE et contribue par son expertise à l'amélioration des services de restauration des collèges départementaux.

GRADE MINIMAL : Adjoint technique

GRADE MAXIMAL : Technicien principal 1^{ère} classe

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

1- Mettre en oeuvre la politique départementale visant une restauration durable, de qualité et en adéquation avec les normes sanitaires

- Participer à la définition, à la mise en oeuvre et au suivi d'une restauration de qualité (alimentation saine, équilibrée, variée).
- Appuyer la mise en oeuvre de la politique départementale en faveur de l'approvisionnement en circuits courts et bio
- Réaliser et mettre à jour un inventaire des équipements de restauration et apporter ses conseils en matière de renouvellement des équipements
- Animer un réseau d'échanges de pratiques et des projets concertés destinés à tous les personnels de restauration du Département
- Assurer la veille réglementaire dans son domaine. Diffuser les informations réglementaires et veiller à la prise en compte des évolutions réglementaires dans son champ (qualité nutritionnelle, normes sanitaires, ergonomie du travail etc.)

2- Conseiller les établissements et accompagner l'organisation des services de restauration dans les collèges

- Contribuer aux diagnostics des services de restauration et des prestations des établissements, dans une perspective d'amélioration continue de la qualité
- Apporter appui et conseils aux chefs, aux équipes d'agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTE) et aux gestionnaires en matière d'organisation du travail, d'équipements, d'emploi du temps, de positionnement professionnel des personnels
- Assurer l'accompagnement technique et les mises à jour des Plans de Maitrise Sanitaire (PMS) de chaque établissement
- Alerter le service Collèges, voire d'autres services du Département, en cas de dysfonctionnements des services de restauration et proposer des solutions
- Accompagner les établissements dans leur maîtrise du budget consacré aux denrées, dans le respect des orientations fixées par la collectivité

3- En lien étroit avec la direction du Patrimoine Bâti, établir et suivre les besoins de travaux en restauration et apporter son expertise pour une continuité de service

- Apporter son expertise lors de la conception des opérations de travaux, pour garantir la bonne fonctionnalité des locaux à l'issu des travaux : aux stades notamment des études de faisabilité, programmes, cahiers des charges dans le respect du référentiel adopté par le Département, mise à jour du référentiel bâtiment des collèges pour la partie "restauration".
- Assurer la continuité du service de restauration durant des travaux en prenant en charge le cas échéant les marchés nécessaires (ex: cuisine mobile, livraison de repas) avec l'appui du service juridique.
- Faire le lien entre le Département et les partenaires extérieurs (DDCSPP, ARS par exemple)

4- En lien avec la Direction des Ressources Humaines, analyse et suivre les besoins RH en restauration et contribuer à la prévention vis à vis de ces agents départementaux

- Contribuer à l'analyse des besoins en termes de recrutement, renfort, formation, et repérer les possibilités de mutualisation de moyens humains ou d'équipements.
- Participer aux jurys de recrutement des professionnels de cuisine, et le cas échéant, accompagner les prises de poste.
- Contribuer à la prévention de l'usure professionnelle, à l'entretien de la motivation des équipes en lien avec les chefs de cuisine et, le cas échéant, faire un suivi individuel de certains agents sur des périodes identifiées (ex : restrictions médicales, reconversion, ...)
- Etre force de proposition pour adapter les pratiques professionnelles en prenant en compte la pénibilité et développant l'ergonomie, en lien avec la DRH (ex: opération d'équipement matériel complémentaire)

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES

Connaissances professionnelles : Connaissance du fonctionnement technique d'une restauration collective, Connaissances des techniques culinaires en restauration collective, Excellente connaissance des principes du plan de maîtrise sanitaire, Réglementation appliquée aux restaurations collectives et à l'hygiène et à la sécurité, Santé, sécurité et conditions de travail (Réglementation et normes)

Compétences professionnelles : Maîtriser les techniques de communication et négociation, Capacité à convaincre, Maîtrise de l'outil informatique, Capacité d'organisation

Attitudes professionnelles : Autonomie dans l'organisation du travail, Pédagogue, Être force de proposition, Qualités rédactionnelles, Qualités relationnelles

CONDITIONS SPÉCIFIQUES : Permis B obligatoire, Déplacements nombreux en Meuse

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : Possibilité de télétravail. Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Droits 25 jours de congés + jours RTT selon organisation du temps de travail. CET monétisable. Tickets restaurant. Chèques vacances. Participation prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV, dernier arrêté de situation administrative ou attestation de réussite au concours) **avant le 10/08/2023** à :

Monsieur le Président du Conseil départemental
Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines
BP 50 514
55012 BAR LE DUC CEDEX
drh@meuse.fr

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Mme Anne Sophie FRANCOIS, Responsable du service collèges, au 03.2945.77.54