DÉPARTEMENT DE LA MEUSE

LE DÉPARTEMENT meuse

Recrute par voie statutaire ou contractuelle

Un Référent restauration des collèges (H/F)

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 œuvre 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 / Adjoint administratif

GRADE MAXIMAL : Technicien principal 1ère classe / Rédacteur principal 1ère classe

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

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

- Participer à la définition, à la mise en œuvre et au suivi d'une restauration de qualité (alimentation saine, équilibrée, variée) et favorisant l'approvisionnement en circuits courts et en produits labélisés
- Assurer la veille réglementaire, diffuser les informations et évolutions et veiller à leur prise en compte (qualité nutritionnelle, normes sanitaires, ergonomie du travail etc.)
- Animer un réseau d'échanges de pratiques et des projets concertés destinés à tous les personnels de restauration du Département
- Assurer l'accompagnement technique et les mises à jour des Plans de Maitrise Sanitaire (PMS) de chaque établissement

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

- Contribuer à l'analyse des services de restauration et des prestations des établissements, dans une perspective d'amélioration continue de la qualité, alerter en cas de dysfonctionnements et proposer des solutions
- Apporter appui et conseils aux secrétaires généraux et aux équipes d'agents en matière d'organisation du travail, d'équipements, d'emploi du temps, de positionnement professionnel des personnels
- Accompagner les établissements dans leur maîtrise du budget notamment pour les denrées dans le respect des orientations fixées par la collectivité
- Réaliser et mettre à jour un inventaire des équipements de restauration et apporter ses conseils pour le renouvellement des équipements

3- En lien étroit avec la Direction du Patrimoine Immobilier, identifier les besoins et suivre la réalisation de travaux en restauration en apportant 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'issue des travaux (prendre part aux études de faisabilité, aux programmes et cahiers des charges dans le respect du référentiel départemental - volet restauration)
- Assurer la continuité du service de restauration durant des travaux en prenant en charge, le cas échéant, les marchés nécessaires (cuisine mobile, livraison de repas par exemple) avec l'appui de la Direction des finances et affaires juridiques
- Faire le lien entre le Département et les partenaires extérieurs (DDETSPP, ARS par exemple) afin de sécuriser les services de restauration

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

- Contribuer à l'analyse des besoins en termes de recrutement, renfort, formation, et repérer les possibilités de mutualisation de moyens humains
- 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, au développement de l'employabilité des agents et, le cas échéant, assurer un suivi individuel de certains agents sur des périodes identifiées (ex : restrictions médicales, reconversion, ...)
- Être force de proposition pour adapter les pratiques professionnelles en prenant en compte la pénibilité et développant l'ergonomie, en lien avec la DRH (équipement matériel spécifique par exemple)

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 collectivités et à l'hygiène et à la sécurité, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)
Compétences professionnelles : Maitrise des techniques de communication et négociation, Capacité à convaincre, Maitrise des outils bureautique et 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 COMPLEMENTAIRES : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Droits 25 jours de congés + jours RTT selon organisation du temps de travail. Possibilité de télétravail. 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, attestation de réussite au concours, …)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