

CONSEILLER.ERE EN SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

| | |
|--|--|
| Poste n° P5310 – POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION - SERVICE ACCUEIL RESTAURATION DURABLE ET ENTRETIEN DES COLLEGES | |
| Définition de l'emploi | Emploi-type : Ingénieur-e Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : A1 NBI du poste : Non Filière Technique Poste de catégorie A relevant du cadre d'emplois des Ingénieurs territoriaux Lieu d'affectation : Bobigny Quotité de travail : 100 % |
| Environnement du poste de travail | Direction de l'Éducation Service Accueil Restauration Durable et Entetien des Collèges Bureau Restauration Durable et Démarche Qualité |
| Position du poste dans l'organisation | Supérieur hiérarchique direct : Chef de bureau |

Raison d'être du poste :

Le conseiller ou la conseillère en sécurité sanitaire des aliments veille à l'application de la réglementation sanitaire et alimentaire. Il ou elle a également un rôle en ingénierie et conception dans le cadre de créations de cuisines de production sur place et des cuisines centrales du département

| | |
|-------------------------------|--|
| Missions principales : | <ul style="list-style-type: none">• Assurer une veille juridique et réglementaire dans le cadre de la restauration scolaire (HACCP, PMS....)• Assurer une mission de conseil et d'expertise dans le cadre du PEI et des EPLE en lien avec le bureau de la maîtrise d'ouvrage pour la mise en place de nouvelles organisations humaines et matérielles• Constituer les bases documentaires des programmations sur les installations en équipements et matériels• Actualiser les dossiers d'agrément sanitaires des cuisines centrales. Réaliser des audits sur les cuisines centrales, les offices de remise en température ainsi que sur les cuisines de production sur place. Rédiger les comptes-rendus des audits.• Apporter les éléments de réponses à la DDPP suite aux inspections sanitaires. Mettre en place et suivre les plans d'actions. Effectuer des sessions de rappel aux bonnes pratiques d'hygiène.• Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et préparer les dossiers de formation PMS |
|-------------------------------|--|

- Apporter un appui et conseil technique propre à chaque situation aux EPLE et aux UT
- Assurer le suivi des prestations des analyses bactériologiques, de la dératisation en lien avec les marchés en cours, planification, relance, etc.

Compétences

- **Relationnelles :**

- Savoir animer des réunions et/ou groupes de travail
- Savoir animer et/ou entretenir un réseau partenarial
- Savoir harmoniser les méthodes de travail entre agents et développer des qualités pédagogiques
- Savoir définir et suivre le niveau de qualité du service rendu

- **Organisationnelles :**

- Savoir suivre un projet, piloter les échéances, et en rendre compte aux instances de décision
- Savoir travailler en équipe et utiliser des méthodes de travail partagées
- Savoir travailler en équipe et en mode projet dans une dimension transversale au service et/ou à la direction
- Savoir participer avec les services partenaires à la définition des équipements techniques

- **Techniques :**

- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les problématiques et enjeux de son champ d'intervention
- Savoir établir des comptes rendus de visite
- Savoir utiliser la bureautique, les outils informatiques et les logiciels métier du domaine d'activité
- Savoir réaliser des audits jusqu'à leur analyse et établir des préconisations

Niveau d'études : Diplôme d'ingénieur ou DUT Hygiène et sécurité et environnement (BTS qualité des industries alimentaires)

Diplômes requis : BAC+ 3 à BAC+ 5

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire : Oui (Qualiticien)

Souhaitée(s) Requête(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collègues)

Tous nos postes sont handi-accessibles.

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.