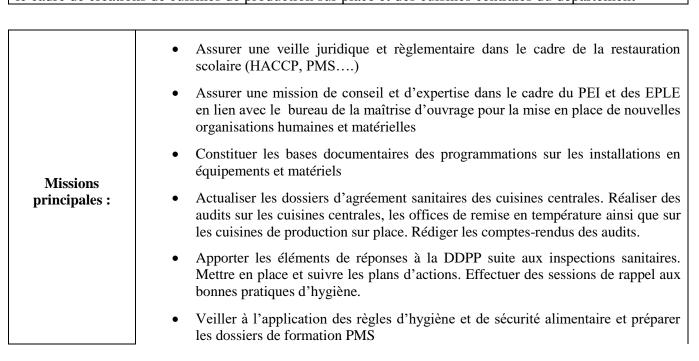
CONSEILLER.ERE EN SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

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



•	Apporter un appui et conseil technique propre à chaque situation aux EPLE et aux UT
•	Assurer le suivi des prestations des analyses bacteriologiques, de la deratisation 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 Hygie industries alimentaires)	ène et sécurité et environnement (BTS qualité des				
Diplômes requis : BAC+ 3 à BAC+ 5 Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire : Oui (Qualiticien) ☐ Souhaitée(s) ☐ Requise(s)					
 ☒ 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 collèges)				

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.