

TECHNICIEN RESTAURATION SCOLAIRE

<p>Poste n°P6907 – POLE SOCIETE CITOYENNETE – DIRECTION DE L'ÉDUCATION – SERVICE ACCUEIL, RESTAURATION DURABLE ET ENTRETIEN DE COLLEGES</p>	
<p>Définition de l'emploi</p>	<p>Emploi-type : Technicien restauration</p> <p>Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : B2 ou C2 + 50 euros NBI du poste : Non</p> <p>Filière technique Poste de catégorie B relevant du cadre d'emploi des techniciens territoriaux ou de catégorie C relevant du cadre d'emploi des agents de maîtrise et adjoints techniques territoriaux confirmés</p> <p>Lieu d'affectation : Bobigny – Européen 2 Quotité de travail : 100 %</p>
<p>Environnement du poste de travail</p>	<p>Direction de l'éducation Service Accueil, Restauration Durable et Entretien des Collèges Bureau : Bureau restauration durable et démarche qualité</p> <p>Composition de l'équipe : 3A, 9B</p>
<p>Position du poste dans l'organisation</p>	<p>Supérieur hiérarchique direct : Chef de bureau</p>
<p>Raison d'être du poste : Accompagner, conseiller et former les agents et équipes de restauration scolaire dans l'amélioration des pratiques professionnelles et des organisations de travail en cuisines de production, offices de réchauffage et cuisines centrales. Conseiller les équipes de direction des établissements. Diffuser les outils et les pratiques permettant la mise en œuvre d'une restauration durable et de qualité dans les collèges du département.</p>	

<p>Missions principales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer un rôle de conseil, d'information et d'accompagnement technique en matière de restauration scolaire (production, réchauffage, respect de la méthode HACCP, qualité alimentaire et gustative, diététique...) et d'organisation du travail (répartition des secteurs, planning, prévention des risques ...) auprès des agents et des équipes de direction des collèges • Capitaliser, valoriser et communiquer les bonnes pratiques à l'aide d'outils (guide, procédures, consignes, référentiels, démarche qualité...) en faisant le lien avec le plan de formation et de développement des compétences obligatoire en matière de restauration – être l'animateur.rice du réseau des chefs de cuisine de production • Concourir à l'élaboration et à la cohérence de la politique de restauration durable et de qualité au sein des collèges et des cuisines centrales du département, y compris par la formation et le développement des compétences des agents – Former et accompagner un réseau de formateurs interne parmi les équipes au sein de l'Espace des Pratiques et des Savoirs Faires. • Veiller à la circulation et au partage d'information avec les technicien.nes hygiène, propreté et organisation, les diététicien.nes et les conseiller.es en sécurité sanitaire au sein du bureau et les assistant.e.s RH du bureau RH pour assurer une cohérence d'intervention. • Participer le cas échéant à l'évaluation des fournisseurs et à l'élaboration des
------------------------------------	--

dossiers techniques des marchés concourant à la mise en œuvre de la restauration scolaire et capitalisant les remontées des différents agents de terrain

- Favoriser les échanges et réflexions avec le service des relations avec les collègues (unités territoriales et bureau de la maintenance énergie) sur les enjeux de maintenance des locaux et des équipements

Compétences

• Relationnelles :

- Savoir travailler en équipe et avoir le sens des relations humaines.
- Avoir de bonnes qualités de communication et d'adaptation.
- Savoir adapter son mode relationnel au public concerné et/ou à la situation.
- Savoir conseiller et partager son expertise.
- Savoir animer le dialogue avec les collègues du service et le service chargé de la maintenance des locaux et équipements.
- Savoir organiser l'information des partenaires et favoriser les échanges d'expériences._

• Organisationnelles :

- Savoir travailler en équipe : organiser l'activité, planifier, diffuser les informations, apporter une aide technique et méthodologique.
- Savoir travailler en équipe dans une dimension transversale au service, à la direction et/ou autres directions partenaires PRHM
- Savoir apprécier l'urgence et alerter sur des situations complexes.
- Savoir être autonome, réactif et force de propositions.
- Savoir développer et animer des outils de circulation de l'information.
- Savoir assurer la conduite de projets.

• Techniques :

- Savoir faire appliquer les normes et techniques de fonctionnement d'utilisation des produits d'entretien ménager.
- Savoir apporter une assistance technique et logistique aux agents d'entretien et à l'association gestionnaire du site soit les EPLE.
- Savoir assurer des prestations techniques dans son champ d'intervention.
- Savoir transmettre ses connaissances.
- Savoir convaincre et créer des outils pédagogiques.
- Savoir élaborer des supports de communication.

Moyens mis à disposition : Espace de travail, ordinateur portable, téléphone mobile

Niveau d'études :

Diplômes requis : BAC Professionnel ou Technologique

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requête(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Logement de fonction

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer et d'être réajusté.

- Permis de conduire obligatoire**
- Déplacements province et étranger
- Astreintes

- Vaccins obligatoires
 - Port d'une tenue de travail obligatoire
- Autre caractéristique : «horaire de la pause déjeuner décalé en cas d'accompagnement d'un collègue sur le temps du repas des élèves»

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.