



POSTE / FONCTION

Technicien.ne approvisionnements, fiches techniques et évolution des cuisines

CATÉGORIE

B

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

RATTACHEMENT

Pôle solidarité

TYPE D'OFFRE

Permanent - ouverts aux fonctionnaires et aux contractuels

DIRECTION

DAJE - Direction de l'Accueil du Jeune Enfant

FILIÈRE

Technique

FONCTION D'ENCADREMENT

Non

CADRE D'EMPLOIS DU POSTE

Technicien territorial

DOMAINE MÉTIER DU POSTE

Santé et prévention

LIEU D'AFFECTATION

Saint-Denis

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION / DU SERVICE

La Direction de l'accueil du jeune enfant (DAJE), composée de près de 1 000 professionnels du Département au service des enfants et de leurs familles, est organisée autour de trois services : le Service des crèches départementales (SCD), le Service de la qualité de l'accueil et partenariats (SQAP), et le Service des affaires générales (SAG).

Elle pilote un réseau d'une quarantaine de crèches départementales, accompagne le développement et la qualité des modes d'accueil du jeune enfant et anime les partenariats du territoire.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Au sein du bureau alimentation et sous l'autorité du ou de la chef.fe de bureau, le ou la technicien.ne assure le suivi des outils métiers, la fiabilité des données de gestion et la continuité des approvisionnements. Il ou elle accompagne les établissements dans l'utilisation des outils et contribue à l'amélioration des processus de restauration collective.

MISSIONS PRINCIPALES

- Piloter l'administration fonctionnelle, le paramétrage et l'évolution des logiciels de restauration collective, formaliser les procédures et contribuer au déploiement des outils.
- Accompagner les établissements dans l'utilisation des outils et procédures, former les utilisateurs, traiter les difficultés et harmoniser les pratiques.
- Garantir la production des données de pilotage en construisant les tableaux de bord, en analysant l'activité, les consommations et les approvisionnements, et en produisant les indicateurs d'aide à la décision.
- Piloter les approvisionnements et l'exécution des marchés alimentaires, définir les besoins, suivre les prestations et évaluer les fournisseurs afin d'assurer qualité et continuité.
- Développer une alimentation durable et de qualité en analysant les consommations, en proposant des optimisations et en accompagnant les orientations départementales relatives aux produits biologiques, durables et de qualité.
- Coordonner les relations entre établissements, fournisseurs et collectivité, traiter les réclamations, préparer les commissions de menus et accompagner les projets d'évolution des cuisines.

PROFIL RECHERCHÉ

FORMATION ET/OU DIPLÔME

BAC pro cuisine

NIVEAU D'EXPÉRIENCE

☐

Souhaité

☒

Requis

COMPÉTENCES REQUISES

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- Rendre compte à la hiérarchie et être force de proposition.
- Faire preuve de pédagogie.
- Travailler en équipe et en transversalité.
- Alerter en cas de difficulté.

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES

- Organiser des groupes de travail et harmoniser les méthodes.
- Planifier la production, la livraison et la distribution des repas.
- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration de menus adaptés.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser les techniques culinaires et l'alimentation du jeune enfant.
- Déterminer les besoins en restauration collective.
- Utiliser les outils bureautiques et les logiciels de restauration.
- Connaître l'environnement départemental et territorial.

Tous nos postes sont handi-accessibles. Le Département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toute mission relevant de son cadre d'emploi au-delà de la présente fiche de poste.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

☐

HORAIRES SPÉCIFIQUES

☐

PERMIS DE CONDUIRE OBLIGATOIRE

☒

DÉPLACEMENTS PROFESSIONNELS

☐

ASTREINTES

☐

VACCINS OBLIGATOIRES

☐

PORT D'UNE TENUE DE TRAVAIL OBLIGATOIRE

AUTRES

Permis de conduire souhaité

LES ATOUTS RH

Le Département accorde une grande importance au bien-être de ses agent-e-s. Ainsi, en rejoignant notre collectivité, vous bénéficierez notamment :

- ♦ Tarifs avantageux pour les loisirs, les vacances, la culture, et accès aux activités sportives en illimité à un prix imbattables grâce au CDOS et au Pass Apsad 93 ;
- ♦ de la possibilité de réaliser des missions de bénévolat de votre choix à raison d'une demi-journée jusqu'à 12 jours de volontariat par an sur votre temps de travail ;
- ♦ d'aides pour le transport : conditions avantageuses pour louer un vélo électrique, primes pour le covoiturage ou les déplacements à vélo, cumulables avec le remboursement de 75 % du pass Navigo ;
- ♦ de 25 jours de congés annuels et jusqu'à 33 RTT selon le rythme de travail choisi ;
- ♦ jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine pour les métiers qui le permettent ;
- ♦ d'un aménagement du poste et du temps de travail pour les agentes souffrant de règles incapacitantes et de la prise en compte des enjeux de santé reproductive ;
- ♦ d'un congé pour le second parent : les agent-e-s peuvent bénéficier de l'allongement de la durée du congé pour le second parent.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES DU POSTE (cadre réservé à la DRH)

N° DE POSTE : P5465

NOMBRE DE POSTES
À POURVOIR :

1

EMPLOI-TYPE /
RIFSEEP :

TECH HYGIENE ET RESTAU / B 2-1 ?

NBI : PAS DE NBI

RATTACHEMENT STRUCTURE
HIÉRARCHIQUE (CODE ASTRE) :

DAJE SCD BUREAU ALIMENTATION