
Présentation de la direction

Au sein de la Direction de l'Education (DE), le Service Accueil Restauration Durable Entretien des collèges (SARDEC), est l'interlocuteur des collèges pour l'organisation de la restauration scolaire, de l'entretien et de l'hygiène des établissements, et de l'accueil. Il accompagne les 1400 agents de terrain dans leurs missions et pilote la transformation de notre restauration en une restauration durable et de qualité. Au quotidien, dans les 131 collèges et les 7 cuisines centrales, 30 000 repas sont produits chaque jour par les agents·e·s du Département dans le respect de la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire.

Le Bureau Gestion des cuisines et production (BGCP) suit le service public de la restauration des collégiens, en assurant l'accompagnement des cuisines de production, la gestion de la production des cuisines centrales et de leurs livraisons jusqu'aux offices de réchauffage, et la politique d'approvisionnements et d'achats alimentaires du département.

Missions confiées à l'apprenti·e

Sous la responsabilité du maître d'apprentissage et dans les conditions prévues par la réglementation relative à l'apprentissage, au sein du BGCP, vous participerez aux missions suivantes :

- Passation et suivi des commandes de denrées alimentaires auprès des fournisseurs, en lien avec les cuisines centrales
- Consolidation de données statistiques rattachées au groupement de commandes des denrées alimentaires du département
- Suivi des non-conformités et des dysfonctionnements de livraison auprès des fournisseurs
- Participation à la préparation des prochains marchés alimentaires, notamment sur l'accent de l'approvisionnement local
- Participation à l'évolution du logiciel de gestion des commandes sur les menus différenciés par cuisine centrale

Profil recherché :

Niveau d'étude : B.A.C PRO, B.T.S Technicien approvisionnement subventionnable France relance 2030 (Seine Nourricière)

Compétences techniques souhaitées :

- Etudes en achat, logistique ou gestion des stocks
- Connaissances en agro-alimentaire et notions de sécurité sanitaire
- Maîtrise des outils informatiques de type bureautique

Compétences relationnelles et organisationnelles :

- Rigueur et sérieux
- Capacité d'Intégration dans une équipe pluridisciplinaire et travail en équipe

Bon à savoir

Le contrat d'apprentissage du secteur public est ouvert aux jeunes de 16 à 29 ans, sans limite d'âge pour les candidats reconnus travailleurs handicapés (RQTH).

Attention le contrat de professionnalisation ne peut être conclu avec un établissement du secteur public.

ou posséder une expérience professionnelle de deux ans en rapport avec le diplôme ou titre préparé par l'apprenti e.