

UN-E CONSEILLER-ERE EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

Poste n° P6359 – POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION - SERVICE ACCUEIL, RESTAURATION DURABLE, ENTRETIEN DES COLLEGES

Définition de l'emploi	<p>Emploi-type : Diététicien-cienne</p> <p>Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : A 1-1 NBI du poste : Non</p> <p>Filière médico-sociale Poste de catégorie A relevant du cadre d'emplois des pédicures-podologues, ergothérapeutes, psychomotriciens, orthoptistes, techniciens de laboratoire médical, manipulateurs d'électroradiologie médicale, préparateurs en pharmacie hospitalière et diététiciens territoriaux</p> <p>Lieu d'affectation : Bobigny Européen 2</p> <p>Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction de l'Éducation Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges (SARDEC) Bureau Restauration Durable et Démarche Qualité (BRDDQ)</p>
Position du poste dans l'organisation	<p>Supérieur hiérarchique direct : Chef de bureau</p>

Raison d'être du poste : Professionnel.e de la restauration collective et conscient.e de votre rôle fondamental dans l'éducation des jeunes collégiens du département, vous assurez la fonction de Conseiller.ère en Diététique et Nutrition pour une restauration collective fonctionnant sur 2 modèles de production. D'une part 7 cuisines centrales livrant en liaison froide 82 collèges, d'autre part 43 collèges assurant leur propre production, l'ensemble fournissant en moyenne 29 000 repas par jour. Au sein du Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges, vous êtes membre, avec votre binôme diététicien.ne, d'une équipe pluridisciplinaire et portez, aux côtés des cuisines centrales et des cuisines des collèges, l'ambitieux projet de transformation durable de la restauration axé sur une cuisine de qualité : EGAlim, moins de produits transformés, 100 % d'options végétariennes, lutte contre le gaspillage, éducation au goût.

Dans le cadre de ce projet et des orientations définies par le Département, tout en veillant à l'application de la réglementation nutritionnelle, vous participez à l'élaboration des menus, aux actions de communication en faveur d'une restauration de qualité, durable et saine, et accompagnez les professionnels dans le processus. Vous assurez la mise en place des actions de communication, d'accompagnement et de formation en lien avec votre champ d'intervention.

Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer le plan alimentaire, dans le cadre des orientations du Conseil Départemental et objectifs de qualité, en partenariat avec les responsables de cuisines centrales, avec un accompagnement sur la création et l'évolution des fiches techniques ; • Organiser et coordonner les commissions de restauration des cuisines centrales, en s'assurant d'une participation de l'ensemble des acteurs, responsables de cuisines centrales et offices associés, Personnels concernés de l'éducation nationale, parents, et collégiens. Organiser en particulier la parole des collégiens. Assurer le
-----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>suivi effectifs des actions proposées et à mener ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagner les cuisines de production des collèges sur les aspects diététique et nutrition, et lien avec le respect des critères de qualité posés par la loi EGalim, Organiser un audit par an sur ces aspects ; • Participer au développement des actions de communication pour l'alimentation des collégiens, en lien avec le Projet Education Départemental, participer aux actions de la pause méridienne (Semaine du goût, menus à thèmes, lutte contre l'obésité, la sédentarité...). Accompagner les équipes départementales et les personnels de direction des collèges sur ces aspects ; • Rechercher, mettre en place et suivre les subventions possibles en restauration (Lait et Fruits à l'Ecole,...). Accompagner les collèges en cuisine de production pour l'obtention de ces subventions ; • Mettre en place et dispenser des formations en webinaire, sur le terrain ou en salle de formation sur les thématiques diététique, nutrition, subvention (constitution des menus, équilibre alimentaire, allergènes, obtenir une subvention...); tout en assurant une veille juridique dans le domaine de la nutrition (INCO), en constituant les bases documentaires des programmes nutritionnels et de formations ;
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Compétences

- **Relationnelles :**

- Savoir travailler en transversalité
- Savoir animer des réunions ou des formations
- Savoir entretenir un réseau partenarial
- Savoir accompagner les EPLE dans l'élaboration de leur projet dans le domaine de la diététique
- Savoir organiser l'information des partenaires et usagers et favoriser les échanges d'expériences

- **Organisationnelles :**

- Savoir travailler en équipe et utiliser des méthodes de travail partagées
- 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 et de communication :**

- Connaître et maîtriser les recommandations nutritionnelles, les allergies alimentaires, la gestion des PAI
- Maîtriser les problématiques et enjeux de son champ d'intervention
- Savoir réaliser un diagnostic et établir des préconisations
- Savoir transmettre ses connaissances et créer des outils pédagogiques
- Savoir élaborer des supports de communication
- Savoir utiliser la bureautique, les outils informatiques et les logiciels métier du domaine d'activité

Niveau d'études : BAC + 2 à 3

Diplômes requis : BTS diététique ou DUT génie biologique option diététique ou licence professionnelle

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

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

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.