



POSTE / FONCTION

Chef.fe du bureau alimentation

CATÉGORIE

A

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

Administrative

FONCTION D'ENCADREMENT

Oui

CADRE D'EMPLOIS DU POSTE

Attaché territorial / Cadre de santé

DOMAINE MÉTIER DU POSTE

Administration générale

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

Le chef du bureau alimentation pilote la mise en œuvre de la politique alimentaire des établissements départementaux. Il encadre l'activité du bureau et accompagne les équipes dans le déploiement d'une alimentation durable, sûre et de qualité, tout en garantissant l'équilibre budgétaire, le respect des obligations réglementaires et la continuité des services.

MISSIONS PRINCIPALES

- Piloter l'activité du bureau alimentation, coordonner les équipes techniques et garantir la continuité des missions au sein des crèches départementales.
- Définir et piloter la stratégie alimentaire et le budget dédié, suivre les dépenses et garantir l'équilibre entre qualité nutritionnelle, maîtrise des coûts et orientations départementales.
- Développer une alimentation durable et de qualité en conduisant l'évolution des menus dans le respect des besoins nutritionnels, de la réglementation et des objectifs de la loi Egalim.
- Garantir la sécurité alimentaire et la conformité réglementaire en déployant les mesures d'hygiène, de maîtrise des risques sanitaires et de contrôle des locaux de restauration.
- Accompagner les établissements et leurs équipes dans la mise en œuvre de la politique alimentaire, l'éducation au goût et la diffusion des bonnes pratiques.
- Développer les partenariats et contribuer à l'attractivité, au recrutement, à la professionnalisation et à l'insertion dans les métiers techniques du périmètre.

PROFIL RECHERCHÉ

FORMATION ET/OU DIPLÔME

Master 2 / Master manager des risques QSE

NIVEAU D'EXPÉRIENCE

☐

Souhaité

☒

Requis

COMPÉTENCES REQUISES

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- Piloter, suivre, contrôler et évaluer l'activité des équipes.
- Définir les objectifs et les modalités d'accompagnement.
- Organiser la concertation et la réflexion collectives.
- Animer et développer les réseaux partenariaux.

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES

- Produire des analyses, rapports, notes et synthèses.
- Transmettre et suivre les informations puis en rendre compte.
- Partager les pratiques et contribuer au collectif de travail.
- Gérer et suivre les plans d'actions et protocoles.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser la réglementation et assurer une veille dans son champ d'intervention.
- Élaborer des indicateurs de suivi.
- Maîtriser les normes HACCP, la sécurité alimentaire et la restauration collective.
- Manager les équipes et conduire les projets.

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 : P4609

NOMBRE DE POSTES
À POURVOIR : 1

EMPLOI-TYPE /
RIFSEEP : CHEF DE BUREAU / A6-2

NBI : 25 pts encadrement

RATTACHEMENT STRUCTURE
HIÉRARCHIQUE (CODE ASTRE) : DAJE SCD BUREAU ALIMENTATION