

Mis à jour le 12/10/2020

**Chef.fe de service adjoint.e du service accueil, restauration durable et
entretien des collèges, directeur.rice du projet d'évolution du modèle de
restauration des collèges de Seine-Saint-Denis**

Poste occupé par :

Poste n° 606335J – Pôle société et citoyenneté - Direction de l'éducation et de la jeunesse – Service accueil, restauration durable et entretien des collèges	
Classification	Métier de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i> Filière : Technique Poste de catégorie A relevant du cadre d'emplois des ingénieurs territoriaux Lieu d'affectation : Bobigny Fonction d'encadrement : Oui Prime + NBI : NBI encadrement et RIFSEEP Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction : Direction de l'éducation et de la jeunesse Service : accueil ; restauration durable et entretien des collèges Bureau : gestion des cuisines et production Cellule/Pôle/Secteur : Composition de l'équipe : 3A, 9B (+2B)
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Chef.fe du service accueil, restauration durable et entretien des collèges

Raison d'être du poste : Piloter le projet d'évolution du modèle de restauration des collèges de Seine-Saint-Denis vers une restauration durable et de qualité. Piloter et coordonner les activités du bureau restauration durable et démarche qualité. Piloter la mise en place d'une démarche qualité au sein du service pour les trois politiques publiques de restauration scolaire, d'accueil et d'entretien des collèges. Animer l'encadrement et outiller l'organisation de travail des agents polyvalents des 126 collèges du département en lien avec les équipes de direction des collèges. Piloter la politique de qualité sanitaire, diététique et gustative de la restauration scolaire.

Missions principales:	<ul style="list-style-type: none">• Piloter le projet d'évolution du modèle de la restauration scolaire pour les collèges du 93 pour répondre aux enjeux de santé des collégiens, de qualité nutritionnelle et gustative, de transition écologique avec un recours ambitieux aux produits bio et aux circuits courts, dans le cadre de l'élaboration d'un PAT au sein du Département• Piloter et animer l'équipe du bureau démarche qualité et restauration durable, assurer le travail transversal avec les deux autres bureaux du service sur les enjeux de qualité, de durabilité, d'organisation du travail dans les équipes de terrain, de prévention des risques professionnels et d'animation des réseaux professionnels.• Piloter la mise en œuvre d'une démarche qualité au sein du service sur les trois politiques publiques mises en œuvre par le service.• Harmoniser les outils et les pratiques d'accompagnement des techniciens
------------------------------	--

	<p>restauration et des conseillers en hygiène, propreté et organisation pour établir des organisations de travail cohérentes et équitables pour les agents polyvalents dans l'ensemble des collègues du Département</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer une participation de l'ensemble des usagers et des professionnels à la constitution des menus et des fiches recettes et aux enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire • Assurer une diffusion des outils et bonnes pratiques en termes de respect des règles de sécurité sanitaire, de prévention des risques professionnels et d'organisation du travail en hygiène et restauration en associant les équipes de direction et en animant les réseaux professionnels ; participer à l'élaboration et à la mise en œuvre du plan de développement des compétences des agents de terrain.
--	--

Compétences

- **Relationnelles /Managériales**

- Savoir mobiliser son équipe autour des missions ou actions du bureau
- Savoir piloter, suivre et contrôler les activités des agents
- Savoir travailler avec des partenaires de l'Education nationale
- Savoir animer des réunions et groupe de travail
- Savoir définir et suivre le niveau de qualité du service rendu
- Savoir travailler en transversalité dans le cadre d'un collectif d'encadrants

- **Organisationnelles**

- Savoir organiser les activités d'une équipe en fonction des priorités, des urgences et de la charge de travail créée
- Savoir suivre un projet, piloter les échéances, et en rendre compte aux instances de décision
- Savoir travailler en équipe et développer des méthodes de travail partagées
- Savoir intégrer à son activité les impératifs de prévention des risques professionnels
-

- **Techniques**

- Savoir identifier les finalités, objectifs, enjeux et les contraintes d'un projet
- Savoir porter les orientations départementales auprès des partenaires
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dites « HACCP »
- Maîtriser les problématiques et enjeux de la restauration scolaire durable
- Savoir conduire une démarche qualité, maîtriser la norme ISO 9001
- Maîtriser les outils informatiques, Word, Excel

Moyens mis à disposition :

Niveau d'études : BAC + 5

Diplômes requis :

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

Souhaitée(s) Requise(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 (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collèges)