

Ville de Saint-Laurent-du-Var
30 000 habitants surclassée 40 à 80 000 habitants

RECRUTE pour un remplacement :

**UN(E) RESPONSABLE NUTRITION HYGIENE
ET SECURITE ALIMENTAIRE**

**Cadre d'emploi des Agents de Maîtrise et
Adjoints Techniques Territoriaux confirmés (Cat. C+)**

Recrutement par voie contractuelle

Mission principale : l'agent est garant du respect de la sécurité et de la salubrité des prestations réalisées par les diverses unités de restauration et assure une coordination entre tous les sites en veillant à l'application des règlements (CE).

Cet agent, pouvant être issu du milieu des professionnels de santé (diplôme de diététique et nutrition), organise et gère les moyens concourant à la préparation et la distribution de repas équilibrés, composés d'aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et correspondants aux goûts et besoins nutritionnels des différents convives de la commune conformément aux réglementations et recommandations en vigueur.

DEFINITION DU POSTE

Direction de rattachement : Pôle Qualité des Services aux Habitants et aux Familles

Service de rattachement : Pôle intermédiaire Éducation, Animation, Jeunesse – Service Restauration Scolaire

Relation hiérarchique : L'agent exerce ses missions sous la direction et la responsabilité du Chef de Service Restauration Scolaire

Relations fonctionnelles :

- Internes : responsable technique & pédagogique, personnel de cuisine, services techniques, personnel d'animation, fournisseurs, équipes pédagogiques, parents² d'élèves
- Externes : Éducation Nationale, Direction Départementale de la Protection de la Population, Parents d'élèves élus.

Conditions du poste :

Lieu : Hôtel de Ville – 222, Esplanade du Levant et sur sites

Horaires: 8h00/16h15 (vendredi 15h45) - (pause méridienne de 45 min) Durée hebdomadaire 37h avec amplitude horaires étendue en fonction des besoins du service

Conditions spécifiques : déplacements réguliers sur les sites de restauration et extérieurs (permis B obligatoire)

Moyens techniques à disposition : bureau, ordinateur, véhicule de service en cas de besoin

MISSIONS

MISSIONS GENERALES DU POSTE:

Le Responsable Nutrition Hygiène et Sécurité Alimentaire assiste le Chef de Service Restauration Scolaire sur le plan diététique et sanitaire. Ainsi, il(elle) sera chargé(ée) de :

- Suppléer le chef de service
- Assurer sous la responsabilité du chef de service la gestion du personnel :
 - **Suit les fiches de visite médicale**, en relation avec le Pôle RH
 - **Prépare et gère les plannings annualisés de travail.**
 - **Accueil et informe** le nouveau personnel et les stagiaires **en terme d'hygiène et sécurité**
 - **Accompagne les agents du service** dans ses domaines spécifiques de compétences (hygiène et sécurité, nutrition)
 - **Anime des actions** de prévention/formation pour les personnels de restauration collective
 - **Participe** à la définition des besoins en formation des agents
 - Vient en soutien du chef de service concernant **les évaluations du personnel** de restauration
- **Assurer la gestion administrative du service restauration scolaire:**
 - **Commande et transmet les effectifs** à la société de restauration
 - Gère les livraisons de denrées
 - Effectue le suivi des relations avec les prestataires
 - Participe à l'élaboration des enquêtes de satisfaction des usagers
 - Participe à la labélisation de la restauration scolaire

MISSIONS SPECIFIQUES

- Hygiène et sécurité
 - **Travailler** globalement sur l'actualisation du Plan de Maîtrise Sanitaire afin d'assurer la sécurité alimentaire et la salubrité.
 - **Appliquer et fait respecter** strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
 - **Contrôler** la traçabilité des denrées alimentaires sur chaque cuisine et **élabore** le compte rendu semestriel
 - **Actualiser** les procédures de contrôle et les plans de nettoyage (à chaque nouveau marché d'entretien ou nouveau matériel) et s'assure du respect de la réglementation et de la qualité des différents prestataires (liaison froide, analyse des prélèvements)
 - **Assurer l'interface avec le laboratoire d'analyses et vérifie** la pertinence des prélèvements de denrées alimentaires
 - **Effectuer** le bilan annuel des résultats bactériologiques
 - **Participer en collaboration avec le chef de service aux réaménagements des sites**, à leur amélioration, dans le respect des normes d'hygiène et des exigences professionnelles
 - **Conseiller les EPE** en matière d'hygiène.

○ Diététique et Nutrition:

- **Superviser** la production des prestations de restauration
- **Développer** les nouvelles recommandations nutritionnelles et la mission éducative de la restauration
- **Actualiser et contrôler** l'application des règles en matière nutritionnelle et diététique
- Travailler au respect des nouvelles normes de santé publique et en particulier du Plan National pour l'alimentation (PNA)
- Prendre en compte les recommandations du GEMRCN en vigueur concernant les grammages
- **S'assurer** que les menus du prestataire de repas en liaison froide soient conformes aux réglementations relatives à la nutrition (équilibre, grammage...) - gaspillage alimentaire.
- **Bâtir** des plans alimentaires à la fois diététiques et gastronomiques
- **Élaborer** les menus attractifs et équilibrés en fonction des saisons, des produits disponibles respectant la réglementation et les recommandations en vigueur en matière de nutrition, en fonction des besoins des convives, des crédits alloués et des orientations municipales
- **Décliner les menus scolaires** pour les EPE et participe aux commissions menus.
- **Assurer et contrôle la gestion de** l'approvisionnement de denrées alimentaires (centralisation des commandes, gestion des stocks et des livraisons sur logiciel dédié).
- **Procéder à l'enregistrement** des fréquences des plats suivant la réglementation et les recommandations nutritionnelles en vigueur.
- **Adapter les grammages** et suit leur respect au niveau de la production et de leur distribution
- **Rédiger** de nouvelles fiches techniques de préparation culinaires

- **Participer et/ou animer** les commissions de restauration scolaire et des EPE.
- **Organiser les repas à thème**, animations ou ateliers pédagogiques autour de l'alimentation dans les restaurants scolaires (en lien avec le pôle Éducation Animation Jeunesse) et évalue les actions en direction des différents partenaires de la restauration
- **Conseiller** les chefs et les cuisiniers pour les commandes de produits et matières premières
- **Conseiller** les cuisiniers sur l'utilisation de certains produits, en particulier les matières grasses
- **Participer à des actions** d'éducation nutritionnelle, d'éveil au goût, d'expositions en partenariat avec les équipes éducatives et ponctuellement avec les enseignants,
- **Contributeur au site internet municipal** : mise en ligne des Menus et informations concernant la restauration scolaire.
- **Développer des outils de maîtrise**, de suivi et d'évaluation de la qualité des repas, pour répondre au mieux aux besoins spécifiques des usagers
- **Participer** en lien avec le chef de service à la recherche d'informations régulières sur l'offre locale (produits, fournisseurs, volumes, saisonnalité...)

COMPETENCES REQUISES

BTS ou IUT de diététique et nutrition

Expérience en restauration collective et/ou restauration séniors

Expérience en management d'équipe.

Inscription au fichier ADELI

- Maîtrise des textes réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité dans le domaine de la restauration collective
- Maîtrise des textes règlementaires en matière de nutrition en restauration collective
- Maîtrise de l'outil informatique (Word, Excel, PowerPoint...)
- Très bonne communication orale et aisance rédactionnelle
- Rendre opérationnelles des connaissances scientifiques
- Connaissance des marchés publics souhaitée

- Avoir des connaissances approfondies de la réglementation relative à l'hygiène, la nutrition et la sécurité,
- Connaître les technologies culinaires et de production
- Rédiger les divers comptes rendus des commissions de restauration
- Maîtriser les techniques d'animation de réunion,
- Maîtriser les outils de transmissions pédagogiques
- Rigueur et organisation dans le travail
- Organiser son travail en tenant compte du fonctionnement du service
- Aptitude à l'encadrement d'équipe et à la transmission des connaissances

- Sens des responsabilités et de l'initiative
- Sens de l'organisation,
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Être réactif, rigoureux, autonome
- Sens du relationnel et de la communication
- Avoir des qualités rédactionnelles
- Savoir travailler en équipe et en transversalité
- Savoir gérer son autonomie et rendre compte,
- Disponibilité et adaptabilité
- Discrétion professionnelle absolue et respect de l'obligation de réserve
- Sens du service public

Poste à pourvoir au plus tôt

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. le Maire avant le 21/08/2020

par mail à : aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr