



Conseiller (-ère) qualité restauration H&P - H/F

Référence : 24-3051

Poste permanent

ANNECY

- ✓ Catégorie fonction publique : B
- ✓ Localisation : ANNECY
- ✓ Type de recrutement : Poste permanent
- ✓ Bassin géographique : Bassin de l'Arve / Faucigny / Mont Blanc
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : 39h00
- ✓ Métier/Champ d'action : Affaires générales
- ✓ Temps de travail : 100%
- ✓ Filière / cadre d'emplois : Technique - Technicien territorial
- ✓ Grade : Tous les grades du cadre d'emploi

Présentation de l'employeur / Finalité du poste / Contexte

Collectivité de 3 000 agents exerçant plus de 180 métiers, le Département de la Haute-Savoie est l'un des plus gros employeurs de son territoire. Il déploie ses politiques et actions au bénéfice des 800 000 Haut-Savoyards en s'appuyant sur un budget d'environ un milliard d'euros.

Travailler pour le Département de la Haute-Savoie, c'est rejoindre une équipe qui s'investit au quotidien pour les solidarités humaines et territoriales dont il est le garant. Action sociale, collègues, voirie départementale, sport, culture, environnement... participez à l'évolution et à la construction de l'avenir d'un des départements les plus attractifs de France !

Finalité du poste / Contexte :

Placé(e) sous l'autorité du Chef de service Gestion des Agents des collèges au sein de la Direction Education Jeunesse du Département, vous veillez à la qualité des missions de restauration et d'entretien des locaux dans le respect des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène au sein des collèges qui vous sont affectés.

Vous êtes le référent quotidien des équipes de direction des collèges et des agents départementaux d'une quinzaine de collèges publics (présence quotidienne sur le terrain) dans le secteur de la Vallée de l'Arve, du Faucigny et du Mont-Blanc.

Missions principales

Au quotidien voici vos missions :

- Vous accompagnez les équipes de direction des collèges de votre périmètre ainsi que les équipes d'agents de cuisine et d'entretien des locaux sur le plan organisationnel, technique et réglementaire.
- Vous êtes garant du système de Sécurité Alimentaire en place et assistez les équipes dans l'établissement des plans d'actions correctives en réponse aux constats d'audits et d'inspections.
- Vous conseillez les Secrétaires Généraux en matière d'organisation, d'approvisionnement, de normes nutritionnelles/qualité/environnement et d'achat de matériel dans le respect des orientations définies par le Chef de service.
- Vous mettez en oeuvre, organisez et dispensez des formations d'hygiène alimentaire, d'entretien des locaux, et de professionnalisation des agents.
- Vous assurez le suivi de l'approvisionnement alimentaire des collèges en lien avec le groupement d'achat régional et mettez en place des actions qualité favorisant les produits durables, locaux et bio ainsi que le « fait maison ».
- Vous soutenez l'équipe d'agents techniques du collège ainsi que le chef itinérant en cas d'absence du Chef de cuisine pour la mise au point de menus adaptés, l'application d'un niveau de service adapté et veillez à la continuité de service.

En coordination avec les 3 autres conseillers restauration hygiène et propreté de la Direction:

- Vous accompagnez les chefs itinérants et participez à l'établissement de leur planning.
- Vous élaborez et tenez à jour des référentiels de bonnes pratiques et êtes force de proposition en matière d'équipements innovants de restauration et d'entretien des locaux.
- Vous assurez le suivi des besoins en équipements en matériel de restauration et d'entretien des locaux, contribuez à l'élaboration de cahier des charges et établissez des devis.
- Vous participez à la mise en place d'animations, d'opérations gastronomiques et événementielles et contribuez à la communication interne au Département.
- Vous assurez un reporting régulier auprès du chef de service et contribuez à la mise en oeuvre d'une démarche qualité dans une recherche permanente d'amélioration continue.
- Vous donnez un avis technique sur l'opportunité du recrutement de contractuels en remplacement dans les collèges dont vous avez la charge et participez aux entretiens de recrutement des chefs et seconds de cuisine en lien avec l'Unité Gestion des Ressources Humaines du service.

Compétences, qualités requises / conditions d'exercice :

Pour réussir sur ce poste vous disposez nécessairement de ces savoir-faire justifiés par une expérience :

- Capacités rédactionnelles pour l'élaboration de notes et rapports
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité en restauration et en entretien des locaux
- Connaissance en matière de démarche qualité
- Connaissance de l'environnement institutionnel et idéalement, du fonctionnement d'un EPLE
- Maîtrise des outils bureautiques

Vos savoir-être sont le / la :

- Aptitudes relationnelles et esprit d'équipe
- Rigueur, capacité à gérer des priorités
- Autonomie
- Discrétion et respect de la confidentialité
- Esprit pratique et synthétique

Ce poste nécessite des conditions d'exercice particulières dont vous devez tenir compte :

- Conditions de rémunération : traitement indiciaire + RIFSEEP
- Interventions fréquentes au sein des collèges du portefeuille
- Interventions ponctuelles dans les collèges dès 6h

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature avant le 8 décembre 2024 !