



La Ville du Kremlin-Bicêtre, Val de Marne

26 600 habitants,

Recherche

Responsable qualité H/F

Cat B – Technicien paramédical

Placé(e) sous l'autorité de la directrice de la Culture, de l'Education et du temps Libre vous serez chargé(e) **des missions suivantes** :

- Veiller à l'équilibre nutritionnel des repas, en fonction de la typologie des convives et en corrélation avec le décret de septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis.
- Renforcer les actions d'animation éducative et de sécurisation de l'ensemble de la chaîne jusqu'à la consommation des repas.

Missions :

Activités administratives

- Participer à la conception et suivre l'évolution des marchés publics :
Fourniture de denrées alimentaires destinées aux unités de production (UPC) de la ville.
Réalisation de prélèvements et d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires, d'eau et de surfaces sur les sites de la restauration municipale.
- Suivre l'exécution des marchés et leur mise en œuvre opérationnelle et financière ;
- Gérer les besoins fonctionnels en produits d'entretien et EPI du service ;
- Rédiger les menus, les notes, les divers supports de communication, les courriers et les rapports
- Mener des actions et des projets en lien avec l'activité principale du service ou de la direction.

Dossiers spécifiques

- Elaborer les plans alimentaires et les menus en adéquation avec la volonté municipale et selon les recommandations et obligations nutritionnelles ;
- Organiser et animer des actions d'éducation nutritionnelles à destination des convives, et du public ;
- Organiser et participer aux commissions de menus ;
- Informer et former à l'équilibre alimentaire, les agents du service municipal de la restauration et les agents en charge du temps de repas ;
- Suivre les protocoles d'accueil individualisé alimentaires (PAI) ;
- Mettre à jour, suivre l'exécution et accompagner l'application du plan de maîtrise sanitaire sur les unités de production, les offices et les restaurations de la Ville ;
- Créer et mettre en place des actions de formation continue hygiène à destination notamment des agents et des animateurs ;
- Effectuer des contrôles qualitatifs et quantitatifs et proposer les actions correctives nécessaires le cas échéant ;

Aspects financiers

- Elaboration, gestion et suivi du budget de fonctionnement du service restauration

Compétences du poste :

- Diplôme de diététique
- Maîtrise indispensable des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP.
- Réelles qualités d'organisation et de rigueur
- Fortes capacités relationnelles
- Aptitude à travailler en équipe et à s'adapter aux impératifs du service
- Maîtrise de l'outil informatique et du progiciel Salamandre (souhaité)
- Capacité d'animation.

Particularités du poste :

Déplacements sur les sites de restauration de la ville : quotidien
Travail weekend : non sauf cas exceptionnels (moins de 4 par an).

Poste en binôme avec le chef de cuisine / responsable de production

Travail collaboratif avec de nombreux services de la ville et plus particulièrement l'ensemble des agents du pôle restauration de la ville (services enfance-enseignement et entretien-offices).

Relations fonctionnelles externes avec les fournisseurs, les administrations et les entreprises extérieures.

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, remboursement intégral des frais de transport correspondant au trajet domicile/lieu de travail.

Proche de Paris, métro ligne 7

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV détaillé)

**A Monsieur Le Maire,
Mairie du Kremlin-Bicêtre,
Direction des Ressources Humaines
Place Jean Jaurès
94276 Le Kremlin-Bicêtre cedex.**

Ou

Offre_emploi@ville-kremlin-bicetre.fr