



**Le Kremlin
Bicêtre**

LA VILLE DU KREMLIN-BICÊTRE RECRUTE

La Ville du Kremlin-Bicêtre est située dans le département du Val-de-Marne (94) en région Île-de-France et compte 24 500 habitants. Limitrophe au sud-est de Paris, la commune est membre de l'Etablissement public territorial Grand-Orly-Seine-Bièvre. Le Kremlin-Bicêtre est accessible directement par l'autoroute (A6b), le périphérique (sortie porte d'Italie) et est bien desservie par les transports en commun (métro, tramway, bus, navette gratuite). Elle dispose de bornes Vélib' et de pistes cyclables. A l'été 2024, elle sera desservie par une nouvelle station de métro avec l'arrivée de la ligne 14.

Ville dynamique et ouverte, championne de la mixité sociale au sein de la métropole du Grand Paris comme le rappelle une étude de l'APUR de 2023, le Kremlin-Bicêtre jouit d'une situation idéale aux portes de Paris et a bénéficié, ces dernières années, de nombreuses transformations. Elle dispose d'équipements culturels (médiathèque l'Echo, Espace culturel André-Malraux...) et sportifs de qualité, ainsi que deux parcs situés en centre-ville. Un marché est accessible les mardis, jeudis et dimanches matins. Ville hospitalière et universitaire, Le Kremlin-Bicêtre se caractérise par des habitants aux profils diversifiés, qui font sa richesse.

La Mairie du Kremlin-Bicêtre emploie toute l'année de nombreux agents, juniors et confirmés. Forte d'un haut niveau de service public, auquel elle est particulièrement attachée, la Ville assure au quotidien de nombreuses missions dans des domaines d'intervention variés. En rejoignant notre Ville, vous intégrez un collectif de travail dynamique qui a pour valeurs l'égalité, la solidarité, l'universalité de l'accès au service public, la neutralité et la laïcité et qui veille et vous accompagne dans votre parcours et vos évolutions professionnels.

DIETETICIEN QUALITICIEN (H/F)

Domaine : SERVICE DE RESTAURATION		Cadre d'emploi : Catégorie A Catégorie B
Nature de l'emploi : Ouvert aux contractuels		Nature du contrat : Contractuel
RIFSSEP : Groupe 3 niveau 3	Management : Non	Télétravail : Non
Date limite de candidature : 30/08/2024		

Présentation générale

Placé sous l'autorité du Responsable de Restauration Municipale, vous serez en charge des missions suivantes :

VOS MISSIONS

Activités de diététicien

- Organiser et animer des actions d'éducation nutritionnelle à destination des convives
- Organiser et participer aux commissions du temps du midi
- Informer et former à l'équilibre alimentaire les agents du service municipal de la restauration et les agents en charge du temps du repas
- Suivre les protocoles d'accueil individualisé alimentaire (PAI)

Activités de qualicien

- Mettre à jour, suivre l'exécution et accompagner l'application du plan de maîtrise sanitaire sur les unités de production culinaire et les offices de la Ville
- Créer et mettre en place des actions de formation continue en hygiène
- Effectuer des contrôles qualitatifs/quantitatifs et proposer des actions correctives nécessaires
- Organiser deux visites annuelles auprès des convives du service maintien à domicile pour le suivi de la qualité des prestations culinaires dans le cadre du portage repas

Dossier spécifique

- Piloter le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

Activités administratives

- Participer à la conception et au suivi de l'évolution des marchés publics :
 - Fourniture de denrées alimentaires destinées aux unités de productions culinaires (UPC)
 - Fourniture de matériel et équipement de cuisine destinés aux unités de productions culinaires (UPC) de la Ville
 - Prélèvements microbiologiques de denrées alimentaires, d'eau et de surfaces sur les sites de la restauration municipale
- Gérer les besoins fonctionnels en produit d'entretien et EPI du service
- Piloter en lien avec le chef de service, les activités de production dans le respect des réglementations sanitaires, nutritionnelles et démarche qualité :
 - Elaborer et suivre le budget (CIVIL® Factures)
 - Effectif des unités de production culinaire
- Rédiger les notes, les divers supports de communication et les courriers

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme de diététicien
- Maîtrise indispensable des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode PMS/HACCP
- Maîtrise indispensable des techniques de production des repas en restauration collective
- Réelle qualité d'organisation et de rigueur
- Fortes capacités relationnelles
- Maîtrise de l'outil informatique (logiciel Salamandre® est un plus)

CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + Complément Indemnitaire Annuel
- 20 heures par semaine
- 12.5 congés annuel
- Remboursement à 100% des transports en commun par les agents non Kremlinois

COMMENT CANDIDATER ?

Adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) par voie postale ou par courriel (offre_emploi@ville-kremlin-bicetre.fr), à l'attention de :

Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
Place Jean-Jaurès
94270 Le Kremlin-Bicêtre