

FICHE DE POSTE

Assistant(e) technique

Position

Activité générale de l'établissement : Gestion de la restauration scolaire des écoles primaires du 13^e

Filière : Technique ou administrative

Corps : Personnels paramédicaux ou techniciens (catégorie B) ou secrétaire administratif

Responsable hiérarchique direct : Responsable service alimentation/qualité

Définition de l'emploi

Développer des outils de maîtrise, de suivi, et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective et de sécurité sanitaire.

Conditions d'exercice du poste

Déplacements quotidiens sur le 13^e arrondissement. Autonomie. Risque de tension en situation d'audit.

Lieu : Secrétariat de la CDE13 à la Mairie du 13^e et cuisines/offices de l'arrondissement

Horaires : 8h30 à 16h30 (pause d'une heure pour déjeuner)

Relations internes et externes : Cuisines, offices, directeurs d'écoles, parents d'élèves, élèves.

Conditions d'hygiène et de sécurité : Tenue réglementaire lors des audits

Activités principales

- Participation aux commissions de menus interne et avec les parents d'élèves
- Recherche de nouveaux produits à inclure dans les menus en collaboration avec les fournisseurs et commerciaux
- Surveillance du bon fonctionnement des restaurants scolaires dans le respect des procédures et méthodes de travail établies au travers du Guide des bonnes pratiques.
- Contrôle des règles d'hygiène et de sécurité sur les restaurants.
- Audits de locaux, matériels, équipements des cuisines et portages.
- Conseils aux personnels en matière d'HACCP et d'hygiène.
- Conseils en terme de gestion et d'organisation du travail sur les cuisines et portages.
- Rédaction de compte-rendu d'audits avec suivi des actions correctives mises en place.
- Gestion et organisation du travail du personnel au travers des plannings
- Mise à jour des différents documents d'autocontrôles, du GBPH
- Veille réglementaire
- Participation à l'élaboration des fiches techniques
- Participation à l'élaboration des différents marchés publics en rapport avec le poste (alimentation, maintenance).

Compétences avec niveau recherché

Compétence du métier	Intitulé	Niveau recherché			
		S	A	M	E
<u>Connaissances</u>	Méthode HACCP Organisation, fonctionnement et missions des cuisines et offices Techniques de contrôle, d'audit et d'analyse des risques Techniques et réglementation relevant de la restauration collective			X X X	X
<u>Savoir-faire</u>	Communiquer Evaluer une procédure, une activité, une action, un résultat Rendre compte Sens de la pédagogie			X X X X	

S : sensibilisation **A** : application **M** : maîtrise **E** : expertise