Conseiller en restauration dans les EHPA D et crèches

B - Technicien

Employeur :Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et coordonner les services supports de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes, incluant achats, restauration, exploitation de bâtiments, entretien, imprimerie et conditions de travail des agents.

Service :

Service Restauration durable

L'équipe : Développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants (primaires et crèches),
- Personnes âgées hébergées en EHPA(D),
- Personnel déjeunant au sein des restaurants administratifs.

Effectif Service : 115

Le sens de ce poste :

Le ou la correspondant(e) restauration EHPAD / crèches met en œuvre la politique municipale de la Ville de Rennes visant à assurer un rôle central de coordination, d'expertise et de contrôle en matière d'hygiène, de normes sanitaires. Il/elle fait le lien entre le service Restauration durable et les équipes de terrain intervenant dans les établisements sur le temps du midi afin de garantir un service de restauration sécurisé et de qualité .

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 8h-16h30

Lieu de travail : Site de Cleunay

Matériel(s) à disposition : Ordinateur, téléphone portable

Missions de suppléance : non

Télétravail : non

Autres : Déplacements intersites: Cuisine centrale, EHPAD, crèches ... - Permis B obligatoire.

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Technicien

Parcours : P2.

Éléments complémentaires de rémunération : NBI

N° du poste : TV_67012

Date de mise à jour de la fiche de poste : août 26

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Piloter la mise en œuvre d'un service de restauration adapté aux residents des EHPA D et aux enfants des crèches 50%

- Piloter prestation de restauration des EHPA.D
En s'inscrivant dans les projets d'établissement et dans le Plan Alimentaire Durable, co-construire les menus des résidents des EHPAD avec la diététicienne et le responsable de la cuisine centrale, en adéquation avec les acteurs de la restauration (au sens large) : cuisiniers, personnel de service, responsables d'établissements, représentants des usagers..
Organiser la collaboration avec les établissements et les directions partenaires
S'assurer du bon équipement et approvisionnement des cuisines des établissements
En collaboration avec l'équipe du PAD, être acteur de l'évolution de la restauration vers plus de durabilité)

2-Animer et encadrer l'équipe des cuisiners des EHPA D 25%

- Encadrer l'équipe et organiser le travail :
Accueillir et veiller à l'intégration des nouveaux cuisiniers
Créer une dynamique d'équipe en organisant régulièrement des échanges avec les agents (techniques, administratifs)
Transmettre les informations nécessaires à l'élaboration des plannings
Réguler les conflits, points de tension et accompagner les agents pours toutes situations individuelles
Etre garant du respect du cadre professionnel par les agents
- Organiser la production des repas
Contribuer à la rédaction et réactualisation des fiches techniques.
Participer au paramétrage du logiciel métier de restauration, Salamandre Fusion
Accompagner les cuisiniers dans leur parcours professionnel
Participer aux recrutements Accompagner les évolutions des compétences de chaque agent
Formation : Contribuer à l'évaluation des besoins, définir et mettre en œuvre des modules de formations spécifiques, voire en animer
Procéder aux évaluations annuelles
Participer à la promotion des métiers et du service en interne et en externe Contribuer aux réflexions sur les évolutions des métiers de la restauration
Participer aux actions de valorisation des métiers
Développer et entretenir les partenariats avec les établissements de formation

3-Assurer sur le terrain la qualité et sécurité alimentaire des EHPA.D et des crèches Développer des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective 25%

- En étroite collaboration avec la Responsable qualité, concevoir les outils de sécurité alimentaire)
Procéder à des autocontrôles
Formaliser les documents de traçabilité et les affichages règlementaires ; s'assurer de leur compréhension et de leur usage
Actualiser le mémento (guide des bonnes pratiques professionnelles),

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualités relationnelles et rédactionnelles
- Techniques de communication
- Capacité à convaincre
- Capacité d'analyse, de synthèse et d'adaptation et d'organisation
- Goût pour le travail en équipe

- Écoute, disponibilité et pédagogie
- Force de proposition
- Gestion de l'urgence
-

Les compétences nécessaires pour
la prise de poste :

- Connaissance des procédures administratives et du cadre réglementaire (fonction publique appréciée)
- Expérience en restauration appréciée
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel)
- Suivi de tableaux de bord et reporting
- Proactivité et réactivité
- Rigueur et autonomie
- Connaissance des normes HACCP
- Réglementation appliquée aux restaurations collectivités et à l'hygiène et à la sécurité, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)
-

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance du fonctionnement des collectivités locales
- Approfondissement des spécificités de la restauration collective en collectivité territoriale
-