

Pour vous aider à remplir la fiche de poste, vous pouvez vous référer à [la page d'information de l'Intra](#).

Domaine	Interventions techniques
Famille	Restauration collective
Métier	Qualiticien.ne
Intitulé du poste	ALTERNANT H/F (contrat apprentissage) Qualité de la restauration collective
Date de mise à jour de la fiche de poste	Avril 2023

Direction générale	POLE RESSOURCES		
Direction	Direction des Moyens et des Achats	Missions	<p>Piloter et assurer la création et la mise en œuvre de la centrale d'achats métropolitaine "REGATE" à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres dont la Ville de Rennes</p> <p>Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes</p> <p>Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel,</p> <p>Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole, classé ERP 2^{ème} catégorie,</p> <p>Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole,</p> <p>Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes,</p> <p>Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes.</p>
		Effectif	200 permanents
		Service	Restauration
Effectif	112		

Situation hiérarchique	Fonction de son responsable hiérarchique direct (n+1)
	Responsable Qualité du Service Restauration Durable
	Nombre d'agents sous sa responsabilité
	0

Relations fonctionnelles internes et externes de l'agent	Au sein de sa Direction
	La Responsable du service Restauration durable
	Le Responsable et les agents techniques de la cuisine centrale
	Les services des Achats, Finances, Magasins, Administration
	Au sein de la Ville, du CCAS et de Rennes Métropole
	- Direction Éducation Enfance
	- Service Qualité de Vie Professionnelle
En externe	
Les fournisseurs (matériels, denrées).	
Les entreprises de maintenance.	
La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).	
Le Laboratoire public Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne (LABOCEA).	

Attributions du poste <i>(finalité générale du poste)</i>	L'apprenti.e (H/F) Qualité est en soutien à la Responsable qualité du Service Restauration durable sur le dossier suppression du plastique notamment sur la mise en œuvre et le suivi des expérimentations en contenants inox. Il/elle assiste également la responsable qualité dans l'animation des actions qualité au sein du service restauration durable
--	---

Missions de l'agent		% de temps consacré à chacune
Mission 1	Mettre en œuvre et co-animer le plan d'actions de suppression du plastique à la Cuisine centrale	45 %
Activités	Tâches	
Élaborer et mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) concernant la suppression du plastique	<ul style="list-style-type: none"> - Poursuivre la construction initiale et faire évoluer les PMS de la cuisine centrale - Suivre, contrôler l'ensemble des procédures écrites et auto-contrôles - Organiser les prélèvements nécessaires aux auto-contrôles des matières premières - Suivre les indicateurs et les objectifs sous forme de tableau de bord - Préparer et participer aux audits internes et externes (réseau, prestataire) 	
Accompagner la mise en œuvre d'une démarche qualité au sein des services DEE/DMA	<p>Mettre en œuvre et suivre des indicateurs et des processus de contrôle</p> <p>Participer à la conception des différents documents de communication et d'information du service, ainsi qu'à ses évolutions</p>	
Mission 2	Préparer et co-animer le projet de suppression du plastique jetable de la restauration	45 %
Activités	Tâches	
Coordonner des tests	<ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'organisation des tests de cuisson et conditionnement - Rédiger les compte-rendus - Superviser les analyses et la valorisation des rapports d'essai 	
Recherche solutions industrielles	Participer aux recherches et tests d'outils ergonomiques facilitant le bien-être des agents	

Assurer une veille juridique et technique	<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la veille des évolutions techniques et à la mise en application des normes analytiques - Participer au maintien des agréments ministériels
Suivre l'expérimentation de la livraison des repas en contenants lavables vers les restaurants scolaires	<ul style="list-style-type: none"> - Participer aux échanges à mener en amont des essais sur site avec la DEE - Participer à la coordination des tests de remise en température et le lavage des bac inox - Organiser le matériel et la mise en œuvre des tests - Participer à la validation de la méthode
Préparer et co-animer l'ergonomie au sein de la restauration collective : cuisine centrale et restaurants satellite	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuer au développement du volet ergonomique du projet suppression du plastique en lien avec le service SQVP - Analyser l'activité de travail sur chaque secteur - Participer à l'évaluation des risques sur le poste de travail à la cuisine centrale et dans les restaurants satellites

Mission 3	Paramétrer le volet qualité du logiciel Salamandre Fusion	10%
Activités	Tâches	
Paramétrer le nouvel outil	Paramétrage recettes sur volet qualité/sécurité alimentaires + allergènes du nouveau logiciel métier Salamandre Fusion en lien avec l'équipe de la cuisine centrale	

Contraintes du poste <i>Ex : exposition au bruit, déplacements fréquents, manutentions lourdes...</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Déplacements à prévoir au sein des unités de travail (cuisine centrale, restaurants scolaire, métropole, services administratifs). - Déplacements réguliers (ex : analyses bactériologiques) ou fluctuants selon l'actualité
--	---

Compétences liées au poste	
Connaissances et savoir-faire souhaités	<p>Connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les enjeux nutritionnels, prévention et risques au travail - la technologie culinaire et de production, - la réglementation et les recommandations ministérielles (hygiène, nutrition, sécurité...), - la microbiologie et l'hygiène alimentaire. <p>Capacité d'analyse, objectivité Maîtriser les règles d'hygiène et de restauration ainsi que l'application de la méthode HACCP en restauration collective Travail en équipe et en autonomie Qualités relationnelles, pédagogie, adaptabilité Rigueur, sens de l'organisation, polyvalence Qualités rédactionnelles et maîtrise des outils informatiques Capacité à évaluer les risques,</p>
Autres pré-requis pour exercer les missions <i>ex : diplôme, expériences...</i>	Formation supérieure (licence professionnelle ou équivalent) avec expérience dans le domaine de la qualité en restauration collective ou agroalimentaire

Environnement du poste	
Horaires	9h-17h30 (à revoir en fonction des tests D'APM)
Temps de travail	37 h 30 avec RTT
Lieu de travail	Site principal : 170 rue Eugène Pottier Et sites de production
Conditions particulières d'exercice des missions <i>ex. poste itinérant, astreintes...</i>	Déplacements à prévoir sur le périmètre de la Ville de Rennes, les sites sont accessibles en transport en commun (permis B serait un plus)
Moyens matériels spécifiques	Outils informatiques, bureau, véhicule de service

Dotation vestimentaire	Tenue pour accéder dans les sites de production
------------------------	---

Validation de la cheffe de service	Nom : Typhaine Herré, Responsable du Service Restauration Durable Date : 7 avril 2023
Validation de la chargée RH	Nom : Emmeline Nicolas Date : avril 2023