

## DIETETICIEN EN CUISINE CENTRALE, OFFICES ET SENIORS (H/F)

**Cadre d'emploi** : catégorie B, filière médico-sociale ou autre filière

**Direction** : Restauration, Entretien

**Service** : Restauration scolaire

**Rattachement hiérarchique** : N+1 : Responsable de la cuisine centrale. N+2 : Directrice de la Direction Restauration, Entretien

**Lieu de travail** : Cuisine Centrale Municipale, Foyers Séniors et sites de distribution scolaire.

*Ce descriptif de poste est évolutif. La liste des tâches est susceptible d'évoluer pour tenir compte des nécessités du service public.*

<b>MISSION DU SERVICE</b>	<p>Le service restauration scolaire gère 2500 repas par jour sur 17 sites de livraison. Il est composé d'une équipe de cadres (responsable de la cuisine centrale, chef de production, adjoint au chef de production, diététicien(ne), chef d'équipe des agents des offices), de 20 agents à la cuisine municipale (chauffeurs, magasinier, agent de cuisine, entretien), de 3 agents administratifs et de 40 agents sur les offices.</p> <p>Le service de restauration senior produit 120 repas par jour sur 2 sites de consommation dont une résidence autonomie. Il s'inscrit dans une démarche de prévention de la perte d'autonomie via la nutrition.</p>
<b>FINALITE DU POSTE</b>	<p>Le diététicien s'assure de la qualité nutritionnelle, sanitaire et de la sécurité alimentaire des repas servis par la collectivité envers les écoles maternelles et élémentaires et les Foyers Séniors :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Expertise contrôle,</li><li>- Formation-conseil,</li><li>- Conditions d'accueil des convives,</li><li>- Education alimentaire.</li></ul> <p>Il développe des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service, pour répondre au mieux aux besoins spécifiques des usagers (scolaires et seniors).</p>
<b>ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES</b>	<p>Le diététicien assiste le responsable de la cuisine centrale et le chef de cuisine des foyers de personnes âgées sur le plan diététique. Ainsi, il sera chargé de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborer les menus suivant le respect de la réglementation et des recommandations en vigueur en matière de nutrition, en fonction des besoins des convives, crédits alloués et des orientations municipales</li><li>• Contrôler l'ensemble de la chaîne alimentaire, la qualité des produits utilisés et des repas servis, la qualité de l'environnement humain et des locaux de restauration</li><li>• Procéder à l'enregistrement des fréquences des plats suivant la réglementation et les recommandations nutritionnelles en vigueur.</li><li>• Définir les grammages et suivre leur respect au niveau de la production et de leur distribution</li><li>• Animer les commissions de restauration scolaire et séniors.</li><li>• Organiser des actions d'éducation alimentaire, d'éveil sensoriel, animation de forum, exposition, repas à thème, animations ou ateliers pédagogiques autour de l'alimentation dans les restaurants scolaires (en lien avec la Direction Education Enfance) et foyers séniors et évaluer les actions en direction des différents partenaires de la restauration</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordonner le projet et analyser les données concernant le tri des bio-déchets et mettre en place les outils nécessaires à leurs bonnes gestions.</li> <li>• Organiser les visites de la cuisine centrale pour les différents partenaires et consommateurs et contribuer à l'information du public en développant des actions de communication</li> <li>• Faire le suivi des fiches de liaison dans les restaurants scolaires en partenariat avec la responsable des agents des offices.</li> <li>• Etre l'interlocuteur privilégié de l'ensemble des partenaires concernés par la restauration</li> <li>• Assurer la formation du personnel de restauration et d'encadrement des convives afin d'offrir une prestation de qualité en lien avec les responsables de service</li> <li>• Participer à la mise en place des PAI sur les offices de restauration et des menus spéciaux au sein des restaurants seniors</li> <li>• Participer à l'élaboration des cahiers des charges dans le cadre des appels d'offres alimentaires sur l'étude des fiches techniques ou de produits annexes destinés au secteur alimentaire (produits d'entretien, vêtements du personnel...). Il participe au choix des fournisseurs.</li> </ul> <p><b>Activité complémentaire :</b> Peut être amené à effectuer le remplacement du responsable de la cuisine centrale</p>
<p><b>COMPETENCES/ QUALITES REQUISES</b></p>	<p><u>Savoir-faire/savoirs techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir des connaissances approfondies de la réglementation relative à l'hygiène, la nutrition et la sécurité alimentaire, HACCP, loi EGALIM...</li> <li>• Connaître les technologies culinaires et de production,</li> <li>• Maîtriser l'outil informatique (Excel, Word, logiciel à disposition Fusion....)</li> <li>• Maîtriser les supports de communication,</li> <li>• Rédiger les divers comptes rendus des commissions de restauration,</li> <li>• Maîtriser les techniques d'animation de réunion,</li> <li>• Mettre en place un management de projet,</li> <li>• Animer des réunions,</li> <li>• Maîtriser les outils de transmissions pédagogiques,</li> </ul> <p><u>Savoirs / connaissances théoriques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le milieu de la restauration scolaire collective notamment en cuisine centrale</li> <li>• Connaître les différents réseaux professionnels spécifiques à la restauration collective,</li> </ul> <p><u>Qualités</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre doté (e) d'un fort sens de l'organisation,</li> <li>• Etre réactif, rigoureux,</li> <li>• Avoir des qualités relationnelles,</li> <li>• Avoir des qualités rédactionnelles,</li> <li>• Savoir travailler en équipe et en transversalité,</li> <li>• Savoir gérer son autonomie et rendre compte,</li> </ul>
<p><b>FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES</b></p>	<p>BTS diététique Expérience en restauration collective et/ou restauration seniors</p>
<p><b>LIAISONS ET RELATIONS FONCTIONNELLE S</b></p>	<p><b><u>Relations internes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direction Education Enfance pour les projets d'animations et de sensibilisation autour de la nutrition.</li> <li>• Direction affaires sociales et santé pour les animations autour de la nutrition</li> </ul>

	<p>(PNNS)</p> <p><b><u>Relations externes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Education Nationale</li> <li>• Direction Départementale de la Protection de la Population</li> <li>• Parents d'élèves élus</li> <li>• Usagers seniors</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps plein de 37h30 heures par semaine</li> <li>• Poste localisé en cuisine centrale au sein de l'unité de production</li> <li>• Déplacements quotidiens sur les sites de distribution et foyers séniors</li> <li>• Disponibilité occasionnelle en soirée (commissions menus....)</li> </ul>
<b>REMUNERATION</b>	Rémunération statutaire, RIFSEEP, prime annuelle, CNAS, COS, Participation transport, Participation mutuelle et/ou prévoyance