

**TECHNICIEN-NE Formateur-trice et animateur-trice du réseau des cuisiniers-es pour les cuisines de production au service de la restauration et de l'éducation au goût**

Poste occupé par :

PPRHD/DGP/ERH3/CB/SC/DEJ/N°19-03

Poste n°xxxxxx – «Pôle» - «Direction»«Service»	
<b>Classification</b>	<p>Métier de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i>                  Poste de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i></p> <p>Filière Technique                  Poste de catégorie B relevant du cadre d'emplois des Technicien territoriaux                  Lieu d'affectation :                  BÂTIMENT EUROPEEN 2                  Fonction d'encadrement : NON</p> <p>Prime + NBI : SO                  Quotité de travail : 100 %</p>
<b>Environnement du poste de travail</b>	<p>Direction : DEJ                  Service : SREG                  Bureau : Mission restauration                  Cellule/Pôle/Secteur :</p> <p>Composition de l'équipe : 4 au sein de la mission et 13 agents du service</p>
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	Supérieur hiérarchique direct : Le chef de service

**Raison d'être du poste : Au sein de la mission sécurité alimentaire et de l'éducation au goût il s'agira d'animer un réseau des cuisiniers et créer une dynamique entre les cuisines de production du département**

<b>Missions principales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Créer une dynamique professionnelle des cuisines de production</li> <li>&gt; Participer aux réunions d'élaboration des menus</li> <li>&gt; Assurer la coordination de la production des repas en liaison chaude et accompagner les agents en les formant aux techniques culinaires sur le site</li> <li>&gt; Développer des axes de productivité et de qualité en suivant les décisions relatives aux agréments sanitaires</li> <li>&gt; Elaborer des actions pédagogiques culinaires avec son collègue des cuisines centrales</li> <li>&gt; Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité en sa qualité de référent sur le site</li> </ul>
------------------------------	--

## Compétences

- **Relationnelles**

Savoir rendre compte à sa hiérarchie et alerter en cas de difficultés

Savoir harmoniser les méthodes de travail entre agents et développer des qualités pédagogiques

Savoir piloter, suivre, contrôler et évaluer les activités des agents à former

Savoir gérer les relations conflictuelles et tensions au sein des équipes

- **Organisationnelles**

Savoir planifier la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de la démarche qualité (HACCP)

Savoir participer à la sélection des produits et à l'élaboration des menus

Savoir assurer l'interface entre production et distribution de repas

Savoir organiser son activité et celle des équipes en fonction des priorités

- **Techniques**

Maîtriser les techniques culinaires et connaître les produits alimentaires

Savoir déterminer les besoins en restauration

Maîtriser les outils bureautique (Word, Excel) et d'un logiciel spécifique restauration

Connaître l'environnement départemental et des collectivités territoriales

**Moyens mis à disposition : équipements de bureau : table, chaise, téléphone, etc....**

**Poste informatique et logiciel de gestion**

**Niveau d'études :** V, IV ou III

**Diplômes requis :** CAP/BEP, BAC ou BTS

**Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire**

Souhaitée(s)  Requête(s)

**Caractéristiques principales liées au poste**

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des collègues)

Les candidatures (lettres de motivations et CV) sont à adresser sous la référence PPRHD/DGP/ERH3/CB/SC/DEJ/N°19-03 à

erh3-recrutement@seinesaintdenis.fr

Ou, par courrier, à  
Monsieur le Président du Conseil départemental  
Direction de la gestion du personnel  
Equipe RH3  
93006 Bobigny Cedex