

Référence de l'offre : 19-113

Date : 09/04/20



## Tremblay-en-France

Ville de 35 000 habitants, surclassée à la strate 40 000 - 80 000 hab. au titre de la politique de la ville. Pôle de Développement de l'Aéroport Roissy Charles-de-Gaulle, avec de grands projets structurants, au cœur de la métropole du Grand Paris et du nouveau réseau Grand Paris Express. A 30 mn du cœur de Paris par le RER B. Une ville moderne, citoyenne, solidaire et nature, dont le dynamisme économique, associatif, sportif et culturel rayonne à l'échelle régionale.

### **Responsable qualité en restauration collective (diététicien-qualiticien) h/f Service Restauration collective**

#### **-Direction Intendance-Restauration-**

La Direction Intendance-Restauration assure l'entretien des bâtiments communaux, la préparation et le service dans les restaurants scolaires ainsi que le restaurant communal. Afin d'accompagner sa réorganisation, la direction recrute son/sa Responsable qualité restauration collective.

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique du/de la chef(fe) de service Restauration collective, votre mission consiste à assurer l'organisation, la gestion, le suivi du plan de maîtrise sanitaire dans chaque unité scolaire ainsi que la mise en œuvre de la démarche qualité dans l'ensemble des offices.

Il assure également la formation des agents à l'Education nutritionnelle.

#### **Vos activités :**

- Elaboration et suivi du PMS
- Développement et mise en œuvre de la politique nutritionnelle de la ville auprès des personnels de restauration et animateurs
- Optimisation des organisations, des matériels et des processus qualité en matière de restauration
- Animation d'un réseau d'acteurs et de partenaires en lien avec la politique nutritionnelle

#### **Votre profil :**

Reconnu pour votre capacité à fédérer et animer un réseau de professionnels. Organisé et méthodique, vous avez le goût de l'échange et une appétence pour le travail en mode projet.

Référence de l'offre : 19-113  
Date : 24/01/2020

**Compétences et formations requises :**

- Diplôme en diététique (BTS, DUT, licence...) et expérience significative dans le domaine de la nutrition
- Connaissance et application de la réglementation en matière d'hygiène, sécurité, prévention des risques professionnels et HACCP
- Connaissance de l'environnement territorial
- Capacité à élaborer un état des lieux et à proposer un diagnostic
- Qualités rédactionnelles et maîtrise des outils bureautiques

**Spécificités liées au poste :**

- Permis B indispensable (déplacements quotidiens dans les unités et équipements municipaux)
- Pool de véhicules de service

**Cadre d'emploi :** Filière Administrative - Cat B – Rédacteur  
Filière Médico-sociale – Cat B – Technicien paramédical  
Filière Technique – Cat B – Technicien

Poste à temps complet 35h00

Rémunération statutaire - régime indemnitaire  
Complément de rémunération - Participation mutuelle et prévoyance  
- Restaurant municipal -

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et CV,

**À l'attention de  
Monsieur le Maire de Tremblay-en-France**

en remplissant le formulaire à l'adresse suivante :

**[www.tremblay-en-france.fr/offres d'emplois/formulaire candidature](http://www.tremblay-en-france.fr/offres_d'emplois/formulaire_candidature)**

**Avant le 09/06/2020**