

La mairie recrute pour le département restauration municipale

Responsable qualité sanitaire et développement durable

Cadre d'emploi des techniciens territoriaux

Réf. RQSDD-062024

A la tête d'une cuisine centrale performante, soumise à un agrément sanitaire européen, le département des restaurants municipaux élabore plus de 325 000 repas par an. Il veille en permanence à inscrire sa mission dans un projet politique et social ambitieux, capable de concilier qualité, accessibilité et éducation.

Sous la responsabilité du responsable du département, vous êtes en charge du respect du Plan de Maîtrise Sanitaire du Département et de son actualisation continue. Vous pilotez également un ensemble d'actions et de dispositifs réglementaires du service touchant aux différentes dimensions du développement durable.

Dans ce cadre, vos missions seront les suivantes :

Missions principales

- Garantir le respect des obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité des denrées : animer et s'assurer de la mise à jour continue du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'agrément sanitaire, s'assurer de son suivi à travers des contrôles réguliers, la vérification des autocontrôles et des audits internes, piloter les études de vieillissement et suivre les autocontrôles bactériologiques du laboratoire
- Assurer l'obligation réglementaire sur la qualité des achats (loi EGALIM) : mettre en place et suivre des indicateurs sur les filières d'achats, faire des préconisations de stratégie d'achats, assurer l'information obligatoire des usagers sur l'atteinte des cibles définies (rapport périodiques, promotion)
- Assurer une veille juridique (obligation d'étiquetage, de traçabilité des productions,...)
- Piloter, mettre en œuvre et assurer le suivi des actions en lien avec l'objectif développement durable : promotion de la gestion des déchets, développement du don alimentaire (réglementaire), pilotage d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire (réglementaire), abandon des contenants plastiques ...
- Assurer la formation interne aux agents municipaux à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Support technique dans l'élaboration et le suivi des marchés d'approvisionnement alimentaire

Profil

- Titulaire d'un grade du cadre d'emplois des techniciens territoriaux et/ou justifiant d'un diplôme de niveau 5 en qualité spécialité avec une spécialisation sécurité alimentaire, vous justifiez d'une expérience professionnelle sur un poste similaire
- Connaissances en " réglementation technique et sécuritaire ", maîtrise de la méthode HACCP
- Connaître l'environnement social, éducatif et réglementaire
- Connaître les procédures administratives ainsi que réglementaires des collectivités territoriales
- Maîtrise de la méthodologie de projets, des procédures administratives
- Capacité d'organisation et de priorisation du travail

- Disponibilité, dynamisme, sens de l'écoute et qualités relationnelles

Conditions d'exercice

- Vous travaillez du lundi au vendredi en horaires variables et journée continue
- Cycle de travail de 2 semaines sur une base de 37h/semaine offrant un vendredi sur deux non-travaillé et ouvrant droit à 12 jours de RTT
- Possibilité de télé travailler une fois par semaine (jour fixe)
- 2 jours de pénibilité, s'ajoutant aux congés légaux.
- COS - Participation Mutuelles/Prévoyance- restaurant du personnel
- Politique active en matière de formation

Date limite de dépôt des candidatures : 30 septembre 2024

C.V. et lettre de motivation sont à adresser à :

Monsieur le Maire

Département des ressources et relations humaines

Hôtel de ville | CS 80 458 | 76806 Saint-Étienne-du-Rouvray Cedex

ou par courriel: courriel@ser76.com **ou sur** saintetiennedurouvray.fr

sous la référence offre : RQSDD-062024