



## LA VILLE DE NEMOURS

(13 000 habitants)

### RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

### UN(E) RESPONSABLE DU CONTROLE QUALITE ET HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

#### **Description du poste :**

Filière : technique

Catégorie : B

Grade : technicien territorial

Temps de travail : Temps complet annualisé

#### **Missions :**

Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire, vous développez des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité et de l'hygiène. Vous concevez et animez des formations à destination du personnel de restauration. Vous remplacez le responsable de la restauration scolaire pendant ses congés et autres absences.

#### **Missions principales :**

- Mettre en place, analyser et évaluer la qualité sous ses différentes composantes
- Animer et évaluer des actions de formation
- Concevoir et développer des supports de communication autour de la qualité
- Gérer l'aspect administratif et financier en lien avec la démarche qualité
- Remplacer le responsable de la restauration scolaire pendant ses congés
- Gestion des tâches administratives (bon d'engagements, demande de prestation, rapprochement et rattachement des factures, illustrations des menus, etc..)

#### **Profil demandé :**

**Fonctionnaire titulaire du grade de Technicien Territorial ou lauréat(e) du concours.** (nomination stagiaire ou par voie de mutation / détachement / intégration directe dans les conditions statutaires)

Poste ouvert aux contractuels (en cas de recrutement infructueux d'un fonctionnaire)

**Formation d'ingénieur agroalimentaire ou équivalent spécialité qualité, hygiène et sécurité.**

**Expérience de 3 à 5 ans dans un poste similaire.**

**Permis B indispensable** (déplacement sur différents sites).

#### **Savoir-faire :**

- Maîtrise du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), de la démarche HACCP et de l'ensemble de la réglementation dans le domaine de la restauration collective,
- Appliquer et faire appliquer la réglementation
- Organiser et animer une équipe

#### **Savoir :**

- Connaissance parfaite des procédés de fabrication et des contraintes de production
- Connaître le secteur de la restauration collective
- Maîtriser les méthodes et techniques qualité
- Diagnostiquer, analyser et résoudre un problème
- Transmettre l'information

#### **Savoir-être :**

- Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe
- Avoir des qualités d'organisation, de méthode et de rigueur
- Avoir une bonne capacité d'analyse et de synthèse
- Faire preuve de tact, de diplomatie et de fermeté
- Etre pédagogue, patient
- Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité



## LA VILLE DE NEMOURS

(13 000 habitants)

### RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE UN(E) RESPONSABLE DU CONTROLE QUALITE ET HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

*Rémunération statutaire selon grille indiciaire + régime indemnitaire + prime exceptionnelle + avantage en nature nourriture + 25 jours de congés annuels + 6 jours d'ARTT + avantages sociaux des enfants du personnel.*

Date d'ouverture des candidatures : 24 mai 2023  
Date limite de dépôt des candidatures : 24 juin 2023

Poste à pourvoir **le 01 septembre 2023**

**Merci d'adresser :**

**votre lettre de motivation  
votre CV détaillé**

**les copies de vos diplômes, du permis de conduire et de l'attestation de réussite au concours**

**si vous êtes fonctionnaire :  
votre dernier arrêté de situation administrative  
et le dernier compte-rendu de l'entretien professionnel**

**à :**

**[recrutements@ville-nemours.fr](mailto:recrutements@ville-nemours.fr)**

**ou sur [www.nemours.fr/votre-mairie/recrutement/](http://www.nemours.fr/votre-mairie/recrutement/)**

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.