

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjoints techniques territoriaux
Agents de maîtrise territoriaux

C2

La Direction

La Direction des collèges pilote la mise en œuvre du Plan « collèges » sur les thèmes de la restauration scolaire, la mise en place de niveau de service et la sectorisation scolaire. Elle accompagne également les établissements grâce à l'allocation de dotation et de subventions de fonctionnement.

Elle regroupe près de 330 collaborateurs qui participent au fonctionnement et à l'entretien des 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat que compte le Département de la Savoie et qui accueillent 21 000 collégiens.

Objectifs du Service

- Piloter la politique de restauration et d'hébergement du Département
- Garantir une restauration scolaire saine, qualitative et durable

FINALITES DE LA FONCTION

- Garantir la qualité de la production en respectant les objectifs de la politique départementale en matière de restauration
- Appliquer et respecter les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

MISSIONS

Production culinaire :

- Garantir la réalisation des repas suivant le planning établi par le Responsable de l'Atelier culinaire départemental (ACD) de Maurienne et conformément aux contraintes des fiches techniques
- Assurer le suivi qualitatif et quantitatif des productions dans le respect des procédures et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Garantir la mise en œuvre des procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène
- Assurer l'entretien quotidien du matériel et des locaux en respectant les protocoles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection
- Veiller à l'utilisation conforme des matériels et équipements de production

Activités annexes :

- Participer à la mise à jour des fiches techniques
- Assurer des missions de polyvalence au sein de l'Atelier culinaire de Maurienne, en fonction des nécessités de service, y compris à la logistique
- Participer à l'optimisation de l'organisation de la production en étant force de proposition

Liens hiérarchiques

- Responsable de l'Atelier culinaire départemental de Maurienne
- Chef de service restauration et hébergement

Liens fonctionnels

Au sein du Conseil départemental :

- Néant

Hors du Conseil départemental :

- Néant

COMPETENCES ATTENDUES

- CAP cuisine
- Techniques culinaires en restauration collective
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gestes et postures de manutention manuelle
- Autonomie
- Capacité à rendre compte
- Sens de l'initiative
- Rigueur et méthode
- Adaptabilité
- Réactivité
- Aptitude au travail en équipe
- Gestion du stress

Caractéristiques

- Résidence administrative : Saint-Jean-de-Maurienne
- Temps de travail : Annualisé
- Travail le dimanche et jours fériés : NON
- Poste télétravaillable : NON
- Port de charges : OUI
- Port d'équipements de protection individuelle : OUI
- Port de vêtements de travail : OUI
- Astreintes : NON
- Déplacements sur le Département : NON
- NBI : NON
 - ➔ si OUI,
- Nombre de points : Néant
- Motif : Néant

Moyens

- Véhicule : NON
- Moyens spécifiques : NON
 - ➔ Si OUI, préciser :
 - Néant

POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

