

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjointes techniques 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

- Participer à la gestion globale des flux au sein de l'Atelier Culinaire (réception, contrôle, stockage, entrées et sorties de stock, déconditionnement)
- Garantir l'entretien des locaux et des surfaces et des matériels
- Appliquer et respecter les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

MISSIONS

Production culinaire :

- Assurer la réception et le contrôle des livraisons (qualitatif, quantitatif, traçabilité)
- Participer à la gestion des stocks et des inventaires
- Assurer la praticité et l'efficacité du stockage, conformément à la réglementation en vigueur et dans le respect des durées de vie des produits
- Préparer et sortir les denrées et les produits suivant les besoins de production ou d'allotissement
- Participer au déconditionnement des produits suivant les protocoles et dans le respect du plan de maîtrise sanitaire
- Respecter les procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène
- Respecter les règles d'utilisation des matériels et équipements de production
- Assurer l'entretien quotidien du matériel et des locaux en respectant les protocoles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection

Activités annexes :

- Assurer des missions de polyvalence au sein de l'Atelier culinaire de Chambéry, en fonction des nécessités de service, y compris en production
- Être force de proposition dans le but d'optimiser l'organisation du magasin

Liens hiérarchiques

- Chef magasinier de l'Atelier culinaire départemental de Chambéry
- Responsable logistique de l'Atelier culinaire départemental de Chambéry

Liens fonctionnels

Au sein du Conseil départemental :

- Néant

Hors du Conseil départemental :

- Néant

COMPETENCES ATTENDUES

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

Caractéristiques

- Résidence administrative : Chambéry
- 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

