

**La ville d'Avignon recrute pour son Pôle Vivre Ensemble –
Département Enseignement
Service Cuisine Centrale**

**CONTROLEUR QUALITE
Filière Technique – Catégorie C**

MISSION :

Définition de la mission Vous assisterez le Chef de service de la cuisine centrale et la Diététicienne dans le suivi de la qualité au sein du service de l'éducation et de la restauration collective de la ville. Votre mission est d'assurer la maîtrise du risque sanitaire sur l'ensemble des restaurants scolaires de la ville et de la cuisine centrale.

ACTIVITES PRINCIPALES :

Liste non exhaustive :

- Sensibiliser et informer le personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène à respecter.
- Prévenir et anticiper les différents risques sanitaires sur le périmètre.
- Mettre en place des plans d'actions visant à corriger les non conformités constatées.
- Réaliser des contrôles HACCP réguliers sur la cuisine centrale.
- Vérifier la traçabilité et la conformité documentaire.
- Coordonner les différents acteurs à la réalisation d'actions correctives et préventives.
- Réaliser des comptes rendus hebdomadaires sur le management de la qualité, auprès de la diététicienne.
- Prévenir et alerter la diététicienne et le chef de service de tout constat qui s'avère nécessaire
- Répondre aux besoins et questionnements des responsables de satellite en termes d'hygiène, demande de maintenance ou dotation en denrées alimentaires et non alimentaires et transmettre l'information aux responsables concernés.
- Participer à la rédaction de procédures, modes opératoires et documents d'informations.
- Participer à la mise à jour documentaire et aux documents mensuels.
- S'assurer du respect des process de production et bonnes pratiques d'hygiène.
- Veiller au respect de la marche en avant.

COMPETENCES :

Savoirs :

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène méthode HACCP.
- Connaissance souhaitée des techniques culinaires de production.

Savoir-faire :

- Maîtrise des logiciels bureautiques (Word, Excel)
- Connaissance souhaitée d'un logiciel de gestion de production

Savoir-être :

- Anticipation, réactivité, organisation, rigueur, sens de l'écoute, diplomatie, ponctualité, assiduité et autonomie.

RELATIONS FONCTIONNELLES :

Internes :

Département Enseignement
Département des Services Techniques, service Hygiène et Environnement.

Externes :

Partenaires externes à la collectivité : Direction Départementale de Protection des Populations, laboratoires d'analyses missionnés, ANSES...

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

Lieu : Cuisine centrale avenue Pierre Séward et déplacements divers dans les satellites

Horaires : travail sur 5 jours des agents de la cuisine centrale – 36 h/hebdomadaires avec 6 jours ARTT.

Contraintes particulières :

Port d'équipement obligatoire au sein de la cuisine centrale
Respect strict des règles d'hygiène dans le milieu alimentaire

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année

Les candidatures doivent être adressées avant le 13 juillet 2018 à l'attention de

Madame Béragère GLIN

Cheffe du Département des Ressources humaines –

1, rue Racine – 84045 Avignon Cedex 9

ou par mail : mobilite.recrutement@mairie-avignon.com