

AVIGNON

Ville d'exception

La Ville d'Avignon recrute pour son Pôle Vivre Ensemble
Département Enseignement

Direction Relations aux Usagers
Service Cuisine Centrale

Poste : Contrôleur Qualité et Hygiène (f/h)
Emploi : Responsable Cantine

Filière Technique – Cat C+/B

MISSION :

Assurer la maîtrise du risque sanitaire sur l'ensemble des restaurants scolaires de la ville et de la cuisine centrale et participer activement au suivi hygiène et qualité de la cuisine centrale.

ACTIVITES PRINCIPALES :

- Evaluer, suivre et assurer la conformité sanitaire dans les restaurants scolaires et cuisine centrale de la ville.
- 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.
- Participer à la mise en place et au déploiement complet du nouveau prestataire de service en produits lessiviels et d'entretien spécifiques à la restauration.
- 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,
- Prévenir et alerter la direction 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 processus de production et bonnes pratiques d'hygiène.

COMPETENCES

Savoirs :

Connaissance en Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène méthode HACCP.

Connaissance des techniques culinaires de production.

Maîtrise de Logiciel bureautique (Excel), logiciel de gestion de production.

Savoir-faire :

Anticipation, réactivité, organisation

Savoir-être :

Rigueur, sens de l'écoute, diplomatie, ponctualité, assiduité et autonomie.

RELATION FONCTIONNELLES

Internes : CF organigramme de service

Externes : Direction Départementale de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé, prestataires externes...

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

Lieu : Le poste s'exerce à la Cuisine Centrale, MIN D'Avignon, Avenue Pierre Sémard, avec des déplacements quotidiens sur les satellites du lundi au vendredi (sur 5 jours)

Horaires : 36 heures hebdomadaires du lundi au vendredi avec 6 jours d'ARTT.

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

Les candidatures doivent être adressées avant le 23 décembre 2020

à l'attention de Madame Bérangère GLIN

Cheffe du Département des Ressources humaines –

1, rue Racine – 84045 Avignon Cedex 9

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