

## DIÉTÉTICIEN-QUALITICIEN (H/F), Adjoint au directeur

### Titulaire ou Contractuel

Catégorie A – Cadre d'emploi des Diététiciens

Catégorie B – Cadre d'emploi des Techniciens

Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> janvier 2025

### MISSIONS

Sous l'autorité du directeur de la cuisine centrale en liaison chaude et froide, vous êtes chargé(e) de l'élaboration des menus, du suivi du plan de maîtrise sanitaire et de l'animation de projets en lien avec l'alimentation de la cuisine centrale et des restaurants scolaires. Vous aimez animer, transmettre et communiquer. Votre sens de l'écoute vous permettra de comprendre et de traduire les besoins des usagers de la restauration dans les menus proposés. Votre intérêt pour un service public de qualité vous permettra d'être source de propositions innovantes et pragmatiques au service d'une politique municipale alimentaire ambitieuse. Vous remplacez le directeur pendant ses absences.

- Élaborer les menus à destination des usagers de la cuisine centrale : restaurants scolaires, personnes âgées et crèches
- Participer aux choix des produits dans le cadre des marchés publics : sélection des produits, analyse qualitative et nutritionnelle...
- Rédiger des cahiers des charges pour les marchés publics de denrées alimentaires, expression des besoins, sourcing. Assurer le suivi des marchés alimentaires.
- Piloter le plan de maîtrise sanitaire de la cuisine centrale
- Assurer les audits HACCP sur tous les restaurants scolaires. Accompagner les chefs d'équipe des restaurants scolaires dans les actions correctives à mener
- Assurer les formations nécessaires auprès des agents du service mais aussi des autres services
- Conseiller les différents services sur le raisonnement HACCP à mettre en œuvre lors des prestations restauration
- Être l'interlocuteur privilégié de tous les usagers du service restauration : communication, pilotage des commissions menus, suivi des prestations annexes
- Assurer la gestion budgétaire fine sur l'alimentaire, avec la nécessité de suivre la réglementation en vigueur (Egalim, Agec, Climat et résilience, Food Law...) et la certification « Ecocert en cuisine »
- Gérer le paramétrage du logiciel de gestion de production sur les paramètres de la diététique : menus, fréquences GEMRCN, apports diététiques
- Élaborer et suivre les tableaux de bords diététiques et qualitatifs : % de BIO et local, fréquences d'apparition, fréquences des repas végétariens...

### COMPÉTENCES

- Expérience significative sur un poste similaire
- Connaissances des contraintes diététiques, de production et de remise en œuvre sur les sites pour élaborer des menus adaptés
- Maîtrise des besoins nutritionnels de chacun des usagers

- Maîtrise de la réglementation relative à la restauration (particulièrement en liaison chaude avec les principes HACCP)
- Pilotage de projet à forts enjeux pour le service et en transversalité Ville et CCAS
- Connaissance de l'outil informatique et capacité à se former aux logiciels spécifiques
- Titulaire d'un BTS Diététique ou équivalent
- Vous avez à cœur d'assurer une prestation de qualité au quotidien
- Vous savez organiser votre travail dans des délais de production et de service contraints
- Vous êtes rigoureux et prenez des initiatives
- Sens du travail en équipe
- Vous aimez prendre part à des projets municipaux à forts enjeux pour les usagers
- A l'écoute, diplomate mais aussi pédagogue
- Connaissance du logiciel Salamandre serait un plus

#### AVANTAGES

- Prime de fin d'année
- Titres Restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Participation employeur au maintien de salaire
- Abonnement PLURELYA

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV) à l'attention de Monsieur le Maire - Hôtel de Ville –  
100 rue Louis Savoie 95123 ERMONT Cedex ou [recrutement@ville-ermont.fr](mailto:recrutement@ville-ermont.fr)