



Un référent restauration des collèges (H/F)

Le Département de La Meuse vous ouvre ses portes...

Rejoignez une direction au sein du pôle « développement humain » qui pilote les 3 politiques Education-Plan collèges, Jeunesse et Sport. La transversalité en interne à la collectivité, ainsi que la concertation avec les partenaires extérieurs, sont donc indispensables. En intégrant le service Collèges, dont la responsabilité est de gérer le fonctionnement des collèges publics du département, avec 160 agents techniques départementaux au sein de ces derniers, vous travaillerez sur des projets ambitieux, tels que le plan numérique éducatif, ou encore le plan qualité restauration et le schéma d'appui aux dispositifs éducatifs, visant à garantir des conditions d'enseignement optimales pour les collégiens, avec un budget de 10 millions d'euros en fonctionnement. Vous participerez également à la mise en œuvre du plan pluriannuel d'investissement dédié aux collèges à hauteur de 82 millions d'euros sur 15 ans.

MISSIONS

Le référent restauration assure la mise en œuvre de la politique départementale en matière de restauration collective, accompagne les établissements scolaires et appuie les équipes dédiées pour une restauration sécurisée, organisée, durable et de qualité. Il est l'interface entre le service collèges et les établissements et apporte son expertise en lien étroit avec la Direction des Ressources Humaines et la Direction du Patrimoine Bâti.

Missions principales

- Mettre en œuvre la politique départementale dans les collèges, définir et animer des projets concertés visant une restauration durable, de qualité et en adéquation avec les normes sanitaires
- Conseiller les établissements, partager les expériences et accompagner les équipes pour une organisation sécurisée des services de restauration dans une perspective d'amélioration continue de la qualité
- En lien avec la Direction du Patrimoine Bâti, établir et suivre les besoins de travaux en restauration et apporter son expertise pour une fonctionnalité des locaux et une continuité de service
- En lien avec la Direction des Ressources Humaines, analyser et suivre les besoins en ressources humaines et en formation au sein des équipes des collèges, participer aux recrutements des professionnels de cuisine, contribuer à la prévention des risques et à l'adaptation des pratiques professionnelles

Conditions d'exercice :

Rattaché à la Direction Education, Jeunesse et Sports, sous l'autorité hiérarchique de la responsable du service Collèges

PROFIL

Connaissances professionnelles

- * Département (Compétences et missions)
- * Direction de l'Education, de la Jeunesse et du Sport (missions)
- * Restauration collective (fonctionnement, techniques culinaires)
- * Réglementation (sécurité, hygiène, plan de maîtrise sanitaire)
- * Prévention des risques (santé, sécurité, conditions de travail)

Compétences professionnelles

- * Capacité d'initiative
- * Animation d'équipe
- * Maîtrise de la gestion de projets
- * Capacité de communication et d'organisation

Attitudes professionnelles

- * Méthode
- * Qualités relationnelles
- * Qualités rédactionnelles
- * Pédagogie
- * Autonomie dans l'organisation du travail
- * Rigueur

Formation scolaire souhaitée : diplôme en restauration et / ou management de projet

Grade minimal : Agent de maîtrise

Grade maximal : Technicien principal 1^{ère} classe

CONTACT

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV, dernier arrêté de situation administrative, attestation de réussite au concours) **avant le 18/12/2020** à :

Monsieur le Président du Conseil départemental
Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines
BP 50 514
55012 BAR LE DUC CEDEX
drh@meuse.fr

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Madame Anne Sophie FRANCOIS au 03 29 45 77 54