



Responsable qualité et hygiène en cuisine centrale

La ville de Montereau-Fault-Yonne (22 259 habitants) en plein développement économique, est située à proximité de Paris, Fontainebleau et Sens. Pionnière en matière de restructuration urbaine, la ville s'est investie dans la rénovation du quartier de Surville tout en préservant un centre historique dynamique.

Dotée de nombreux services publics, 8 groupes scolaires réhabilités et activités périscolaires, des équipements sportifs et culturels de qualité notamment un grand théâtre « Majestic » de 700 et 1300 places, des dispositifs innovants tels que la Digitale Académie (tiers lieu d'enseignement supérieur), un tissu associatif développé, elle offre un cadre de vie agréable (parcs et activités de plein air).

La ville de Montereau-Fault-Yonne propose également une offre de santé de qualité sur son territoire avec deux pôles médicaux pluridisciplinaires.

La ville de Montereau-fault-Yonne est également propriétaire d'une cuisine centrale en cours de réhabilitation d'une capacité totale de production de 4000 à 5000 repas par jour et qui sera opérationnelle au 1er septembre 2024 avec un besoin d'environ 1800 repas par jour. Les repas seront produits et distribués, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, dans les différentes structures municipales (restaurations scolaires, crèches, portage de repas aux aînés, cérémonies, manifestations...).

La ville de Montereau-Fault-Yonne recrute un(e) responsable qualité et hygiène pour la future cuisine centrale. Rattaché(e) au directeur de la cuisine centrale, vous exercerez les missions suivantes :

1) Assurer le suivi qualité :

- Mettre en place une démarche qualité
- Participer à l'élaboration des menus en respectant le plan et l'équilibre alimentaire
- Contrôler la qualité des repas livrés en respectant le protocole de distribution et de traçabilité (contrôle des documents de traçabilité quotidiens enregistrés par les agents de réception, de production et de livraison)
- Concevoir, mettre à jour et garantir l'application du plan d'hygiène HACCP
- Effectuer les mises à jour, le suivi régulier du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et s'assurer de la bonne application des mesures
- Établir les procédures et les instructions de contrôle et leur application (BPH)
- Définir et assurer le suivi des marchés en matière d'hygiène (pour l'intégralité de la confection des repas, l'entretien des matériels, équipements, vêtements, ...), assurer le lien avec le Centre Technique Municipal pour la commande et la fourniture de produits d'entretien
- Être l'interlocuteur privilégié du prestataire pour la mise en place du plan de contrôle bactériologique ainsi que celui de la DDPP (Direction départementale de la protection de la population)
- Effectuer le contrôle de température des plats ou des armoires froides
- Assurer le suivi sanitaire des restaurants scolaires de la ville et apporter un appui technique si besoin
- Évaluer la qualité de la prestation, analyser les besoins et attentes éventuelles des bénéficiaires

- Entretien des rapports réguliers avec les producteurs locaux et les fournisseurs

2) Gestion administrative et financière :

- Elaborer, mettre en œuvre et assurer le suivi du budget lié à la démarche qualité
- Rédiger les rapports relatifs aux diverses problématiques en lien avec la qualité
- Encadrer et évaluer les deux agents administratifs et comptables
- Contribuer à l'amélioration de l'organisation de la cuisine centrale
- Valider les bons de commandes sur le logiciel Ciril en l'absence du directeur
- Assurer l'intérim du chef de production en son absence
- Rechercher des financements notamment dans le cadre du contrat local de santé

3) Animation, communication en lien avec la qualité et formation des agents :

- Concevoir et animer des actions de sensibilisation à destination des publics
- Mettre en place et animer des réunions avec les différents partenaires
- Concevoir et développer des supports de communication en lien avec le service communication
- Prévenir et gérer les situations de crises
- Evaluer les besoins en formation pour le personnel
- Animer et évaluer les actions de formation

- Toutes missions nécessaires au bon fonctionnement des services

Profil souhaité :

- Vous êtes titulaire d'un BAC +2 dans le secteur de la qualité avec des connaissances dans le domaine de la diététique et doté(e) d'une expérience réussie dans des missions similaires en restauration collective.
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (H.A.C.C.P, Plan de maîtrise sanitaire) ainsi que les techniques de production alimentaire.
- Vous disposez de qualités managériales reconnues et d'une capacité à travailler en mode projet.
- Vous êtes rigoureux-se, organisé(e), avez le sens du travail en équipe et une capacité à anticiper.

Type d'emploi et rémunération :

- Recrutement par voie de mutation, de détachement ou par voie contractuelle sur les cadres d'emplois des techniciens territoriaux (catégorie B)
- Poste à temps complet de 38 heures hebdomadaires
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- 13ème mois
- Participation employeur mutuelle et prévoyance

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) :

À Monsieur Le Maire James CHERON

Mairie de Montereau 54 rue Jean Jaurès – 77130 MONTEREAU-FAULT-YONNE

ou par mail secretariatdrh@ville-montereau77.fr