

Date de mise à jour : mars 2024
 Poste précédemment occupé par : Olivier HELLARD
 X Mobilité Redéploiement Création
 Libellé court RH / DLSR014 code poste RH : 8204

Personne à contacter : Emma GOFFIN
 Fonction : Correspondante Ressources Humaines
 Tél : 01 56 72 87 82
 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Référent.e de la qualité de l'approvisionnement et des prestations F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Technicien / Catégorie B
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration/ Cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations
Lieu de travail	Immeuble Echat, Créteil
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du responsable de service et responsable adjointe de service

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 162 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

La cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations supervise la mise en œuvre des orientations définies pour la politique d'approvisionnement, en lien avec les différentes unités de restauration gérées par le service Restauration.

MISSIONS DU POSTE

Le référent de la qualité de l'approvisionnement et des prestations, sous l'autorité du responsable de service et de la responsable adjointe de service, veille à la qualité de la prestation en direction des agents départementaux et des publics desservis par les unités centrales de production/restaurant du secteur Restauration des jeunes publics (collégiens, petite enfance, lycéens, étudiants, jeunes accueillis au sein des foyers départementaux).

Il supervise et contrôle les commandes, les livraisons et les inventaires. Il suit les marchés de fourniture de denrées alimentaires conclus, il référence les produits, calcule le ratio d'exploitation, impulse et assure le suivi des indicateurs d'activité.

Il accompagne les équipes de toutes les unités de production gérées par le service Restauration sur l'ensemble des process. Il coordonne, en lien avec ces dernières et de manière transversale

l'organisation du travail et les projets visant à prévenir le gaspillage alimentaire, à améliorer l'information et le suivi de la qualité de la prestation.

Dans ce cadre, il dispose d'une autorité fonctionnelle auprès des équipes des restaurants du personnel et UCP gérées par le service Restauration.

Garant de la continuité du service public et interlocuteur essentiel des relations avec les directions partenaires, il doit être en mesure de consolider les ratios de productivité, de suivre les indicateurs d'activité.

Enfin, il contribue activement à la définition stratégique et opérationnelle des projets du service afin de promouvoir une restauration collective qualitative et durable.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Mise en œuvre de la démarche d'approvisionnement

- Garantir les enjeux et le respect d'un approvisionnement responsable et de qualité au sein des unités de restauration (en lien notamment avec les dispositions de la Loi Egalim et les démarches écoresponsables promues par le service)
- Elaborer et suivre les indicateurs d'achat et faire le lien avec les équipes sur les mesures correctives à mettre en œuvre
- Superviser les commandes et accompagner les équipes dans la gestion et la passation de ces dernières
- Contribuer à la définition des besoins en vue de l'élaboration des marchés de fournitures de denrées alimentaires ainsi qu'à leur analyse
- Etudier et assurer le référencement des produits ainsi que le lien avec les fournisseurs

➤ Gestion du logiciel Fusion

- Contrôler et vérifier les commandes selon le plan de menus et/ou le besoin du restaurant
- Envoyer les commandes après validation hiérarchique
- Suivre les livraisons et centraliser les bons de litiges
- Contrôler les bons de livraison par rapport aux bons de commande
- Etablir un bilan sur les inventaires, les ratios de production, les taux de rotation des stocks, le coût de revient et les effectifs, etc.
- Contrôler les retours de production
- Référencer les produits après concertation avec le responsable de secteur
- Accompagner et contrôler la gestion des stocks

➤ Gestion du logiciel Rest'Office

- Vérifier les taux de prise en corrélation avec le logiciel Fusion
- Vérifier les taux de ventes par typologie de produits
- Contrôler la remise en production des excédents
- Assurer le lien avec les unités de production pour assurer une production au plus juste des besoins

➤ Information auprès des usagers des restaurants du personnel

- Contribue à l'ensemble des informations pour l'outil Scala
- Assurer le lien avec la direction des systèmes d'information (DSI) pour le suivi des outils Scala et Rest'Office pour la tarification
- coordonner et contrôler l'information sur la composition des plats et les allergènes auprès des convives

➤ Suivi des prestations

- Etablir un audit des prestations (suivi du plan de menu, suivi des fiches techniques, tarification)
- Contrôler l'affichage des menus (prix, produits...) et déployer l'affichage de la composition des plats dans les restaurants du personnel
- Suivre l'utilisation de l'outil caisse en lien avec la tarification en vigueur
- Réaliser les fiches techniques et accompagner les équipes pour s'assurer de leur respect

- Procéder à un accompagnement des chefs de cuisine à la maîtrise des outils informatiques
- Identifier les anomalies sur la qualité de la prestation et accompagner les actions correctives
- Alerter le chef de cuisine en cas de rupture de stock
- Assurer le suivi avec les directions partenaires telles que la direction des Crèches, la Direction de la prévention, de l'enfance et de la jeunesse et la direction de l'Éducation et des Collèges

➤ **Conseil en organisation**

- Proposer une organisation lors des gestions de crise ou évènements divers afin de garantir la continuité de service public
- Consolider les ratios de productivité par la mobilité entre les restaurants
- Impulser une démarche et un suivi sur le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagner les équipes dans l'organisation du travail mise en œuvre,
- proposer et suivre des mesures correctives, notamment suite aux audits d'hygiène et de maîtrise sanitaire

PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

Connaissances	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortes connaissances en matière de restauration collective - Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe - Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité - Connaissance de la procédure HACCP et des règles d'hygiène - Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien - Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis - Maîtriser la microbiologie - Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie » - Maîtriser les progiciels
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve d'une bonne présentation, d'un accueil et d'une communication adaptée avec les usagers - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - Savoir créer et utiliser des tableaux de bords et indicateurs - Savoir transmettre et partager des informations avec les autres agents du service - Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation - Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie - Capacité d'organisation, de méthode et de polyvalence - Capacité rédactionnelle confirmée - Maîtriser la discrétion professionnelle
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : les responsables du service restauration, les responsables de secteur, la cellule Conseils et méthodes en restauration, les chefs de cuisine, l'ensemble des agents des restaurant, les usagers, les directions partenaires</p> <p>Externes : les fournisseurs</p>
Conditions particulières	<p>Port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>Prise de poste à 7h30 par roulement</p>

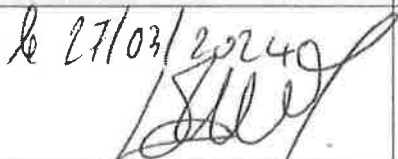
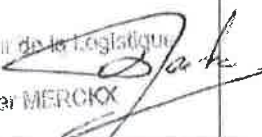
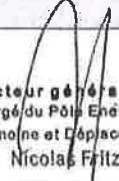
d'exercice	Poste éligible au télétravail
Moyens mis à la disposition de l'agent	Outils informatiques Véhicules en pool Équipement de protection individuelle

EXIGENCES DU POSTE


Niveau de formation /diplômes	Exigé : Baccalauréat Souhaité : BTS en restauration ou équivalent
Expérience	Souhaitée : une expérience dans le domaine de la restauration serait appréciée.
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP Permis B exigé
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : NON	Si oui, préciser à quel titre :	Nombre de points :
- L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des Techniciens territoriaux		
Technicien territorial : Groupe 3 autres fonctions - BAQ-2021 Technicien territorial principal 2 ^{ème} classe - Autres fonctions - BAP-2021 Technicien territorial principal 1 ^{ère} classe - Autres fonctions - BAO-2021		

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 27/03/2024 	Le Directeur de la Logistique Xavier MERCKX 	- 2 AVR, 2024  Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Énergies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Filtz

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
Favorable	04.04.2024	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable adjoint du service recrutement et intégration  Arnaud ANDRE

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution