

Date de mise à jour : juillet 2025
 Poste occupé par : Jude DE SOUZA
 X **Mobilité** **Redéploiement** **Création**
 Poste RH : 8251
 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	Conseiller technique en restauration collective
Cadre d'emplois/catégorie	Filière technique - Technicien territorial- catégorie B
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements / Direction de la Logistique / Service Restauration / Cellule Conseils et méthodes en restauration
Lieu de travail	Immeuble Eiffel, Créteil
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du responsable du service Restauration

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 167 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 Conseils et méthodes en restauration apporte conseils, appuis méthodologique et opérationnel aux directions partenaires pour l'ensemble des unités de restauration départementale.

MISSIONS DU POSTE

Le conseiller technique en restauration collective coordonne et pilote une démarche de conseil et d'accompagnement terrain auprès des directions partenaires. Par ailleurs, il développe et optimise la qualité des prestations et répond aux objectifs du service tout en rendant compte à la hiérarchie.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Réaliser et suivre les expertises techniques pour les unités de restauration des directions partenaires

- Réaliser et suivre des évaluations (expertises, audits) de l'environnement d'une unité de restauration.
- Identifier les non-conformités liées à l'organisation, la prestation alimentaire, l'HACCP, la diététique, etc.
- Proposer des mesures correctives ou/et préventives
- Accompagner les équipes sur le terrain dans la mise en place des procédures préconisées
- Rédiger des expertises techniques exhaustives
- Formaliser les écrits professionnels

➤ Assurer un soutien technique auprès des directions partenaires en matière de recrutements

➤ Participer aux projets transversaux techniques

- Participer à la programmation et au suivi des travaux concernant les locaux de restauration et plus généralement aux divers projets d'ingénierie de restauration en partenariat avec les directions partenaires (direction des Bâtiments, direction des Crèches...)
- Participer à la réflexion des dossiers relatifs au projet complexe de la restauration départementale
- Accompagner les établissements satellites dans un changement de liaison

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

Connaissances	Indispensables à la prise de poste <ul style="list-style-type: none"> - Fortes connaissances en matière de restauration collective - Connaissance de la procédure HACCP et des règles d'hygiène - Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels - Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité
	A acquérir au cours de l'activité <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la microbiologie - Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie » - Maîtriser les progiciels
Savoir - faire	Indispensables à la prise de poste <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à travailler en transversalité et mode projet. - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - 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, d'autonomie et de méthode
	A acquérir au cours de l'activité

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	Internes : le responsable du service Restauration, les agents du service Restauration, les directions partenaires
	Externes : les fournisseurs et prestataires

Conditions particulières d'exercice	Déplacements fréquents sur le territoire du Val de Marne
Moyens mis à la disposition de l'agent	Dotation vestimentaire, véhicule en pool Outils informatiques

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : Baccalauréat, BAC+2 ou qualification équivalente Souhaité : BAC+2 ou qualification équivalente dans le domaine de la restauration
Expérience	Souhaitée : Expérience en matière de restauration collective, organisation et gestion d'une unité de restauration
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 :		
Groupe de fonctions : Groupe 3 - autres fonctions - autres fonctions techniciens		
TECHNICIEN TERRITORIAL : Groupe 3 - autres fonctions BAQ-2021		
TECHNICIEN TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2EME CLASSE : - Groupe 3 - autres fonctions- BAP-2021		
TECHNICIEN TERRITORIAL PRINCIPAL DE 1ERE CLASSE : - Groupe 3 - autres fonctions - BAO-2021		

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
	le 21.07.25 La Directrice adjointe de la Logistique Nelly BERTHON	22 JUL. 2025 Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
- favorable	22.07.25	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable du service recrutement et intégration Coralie DUBOIS

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

