



Date de mise à jour : octobre 2023

Poste occupé précédemment par :

Mobilité Redéploiement Création
poste RH : **CODE DPE**

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	Assistant d'exploitation de l'UCP Eugénie BRAZIER F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Filière technique / adjoint technique / catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration /secteur Restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef gérant

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 150 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.

Le secteur de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 7 800 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1 000 repas/jour) et le restaurant Chérloux (environ 1 000 repas/jour).

MISSIONS DU POSTE

L'assistant d'exploitation a pour mission de gérer et de faciliter le lien entre l'UCP Brazier et ses établissements satellites (53 collèges et crèches). Polyvalent et doté d'un bon sens relationnel, il prend en charge la gestion des effectifs, met en œuvre des mesures correctives adaptées aux contraintes de l'UCP en cas de difficulté (impulsion du dépannage). Il assure également le suivi et la gestion des boîtes mails partagées.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'Interface UCP / Etablissements satellites <ul style="list-style-type: none"> ○ Assurer le lien téléphonique ○ Gérer les boîtes mails partagées ○ Gérer les problèmes de livraison et les oublis de commande des établissements ○ Répondre aux besoins identifiés en lien avec les équipes de l'UCP ○ Communication avec les établissements (modification de menu, problème technique, information...) ○ Tenir des Indicateurs de suivi (appels entrants/sortants, courriels, demandes d'approvisionnement, demande de plats de secours, variation des effectifs...) • Gérer et coordonner les informations visant à organiser la prestation <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestion et récapitulatif des effectifs prévisionnels et définitifs ainsi que des ajustements ○ Génèse en amont des bons de livraison et des récapitulatifs piques-niques, prestations festives ○ Contrôle qualitatif et quantitatif des demandes • Assurer des demandes d'approvisionnement <ul style="list-style-type: none"> ○ Suivre les demandes d'approvisionnement et s'assurer des commandes : Génération des demandes sur Fusion Web ○ Passer les commandes pour chacun des établissements (surgelé et lait infantiles, commande de pain pour les collèges) • Suivi financier <ul style="list-style-type: none"> ○ Envoi des entrées en stock demandées par le SAF ○ Transmission des BL liées aux livraisons en direct sur les établissements

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"> - Connaissance des techniques culinaires de base - Connaissance des denrées alimentaires et Indicateurs qualité - Connaissance des notions sur la qualité nutritionnelle - Connaissance de la procédure HACCP - Connaissance des techniques de manutention - Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels - Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité <p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ».
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve d'une bonne présentation et avoir le sens de l'accueil - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - 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 <p>Rigueur dans le travail, organisation, autonomie, méthode, disponibilité, polyvalence, réactivité, sens relationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du pack office

	A acquérir au cours de l'activité - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention - Progiel Fusion
--	---

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	Internes : le responsable du service restauration, le responsable de secteur, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers. Externes : les fournisseurs
Conditions particulières d'exercice	Port d'équipements de protection individuelle appropriés Horaires fixes en journée continue ; 39h/semaine ; 25 CA/an + 23 RTT/an Poste non éligible au télétravail
Moyens mis à la disposition de l'agent	Dotation vestimentaire, véhicule en pool Équipement de protection individuelle

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Prê requis : Souhaité :
Expérience	Souhaitée : expérience dans le domaine de la restauration
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP
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 :
- RIFSEEP : Groupe de fonctions : Groupe 2	Fonctions de rattachement : Autres fonctions de niveau 1	

Date et avis du Chef de service 25/10/2023 Pour le Président du Conseil départemental et sa délégation La Responsable adjointe du service restauration Hélène PREUX	Date et avis du Directeur 27 OCT 2023 Le Directeur de la Logistique Xavier MERSAULT	Date et avis du Directeur Général Adjoint 27 OCT 2023 Le Directeur général adjoint chargé du Foie Gras, Patrimoine et Placements Nicolas BILIZ
---	---	--

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
	10/11/23	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable adjointe du service recrutement et intégration Amandine DOUEL

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

