

OFFRE D'EMPLOI

Nom de la collectivité : **Syndicat pour la Promotion des Communes de PF / SPCPF**

Emploi : **Technicien qualité restauration scolaire**

Catégorie¹ : A B C D

Spécialité¹ : Administrative Technique Sécurité civile Sécurité publique

Grade(s) : **technicien**

Service : **Restauration scolaire**

Date et heure limite de dépôt des candidatures : **27 janvier 2017 à 12 heures**

Emploi à pourvoir à compter de : **1^{er} mars 2017**

Type de recrutement¹ : permanent temporaire (durée du CDD en mois :)

Recrutement ouvert à :

- Tout fonctionnaire communal
- Tout fonctionnaire autre que communal (détachement)
- Tout agent communal respectant les conditions de l'article 73 (CDI de droit public)
- Tout lauréat du concours externe de la catégorie B de la FPC, spécialité technique

Missions principales :

Rattaché au département restauration scolaire du SPCPF, sous l'autorité du chef de projet, le technicien qualité participe au projet d'évolution globale des services de restauration scolaire du 1^{er} degré.

Les missions principales :

- Assiste et conseille les communes en matière de restauration collective, avec la prise en compte des spécificités de chaque commune (mode de gestion, taille du service, mode de production et de distribution, isolement...) :
 - Réalise des audits des sites de production et de distribution des communes,
 - Accompagne les communes dans la mise aux normes de leur service,
 - Sensibilise les communes aux normes d'hygiène, de qualité et de sécurité,
 - Participe à la mise en œuvre des actions correctives pour optimiser les services notamment pour la production et la distribution des repas,
 - Participe à la conception et au développement des outils pratiques destinés aux communes en matière de gestion et de suivi de projet (avancement, réalisation...) ou de fonctionnement de service (gestion des stocks, hygiène alimentaire...).
- Participe à la conception et au développement d'un système d'information (veille technique, site web, collecte et distribution de l'information...).
- Participe à l'animation de réseaux professionnels, de réunions, de groupes de travail (...).

Conditions d'exercice

Déplacements fréquents dans les sites de production et/ou distribution des communes suivies par le SPCPF (dans les îles autres que Tahiti).

Contacts fréquents avec les partenaires institutionnels et privés et notamment les ministères et services du Pays et de l'Etat ou encore avec les associations de parents d'élèves et les familles. Déplacements éventuels pour aller à leur rencontre.

¹ Pour cocher la case en version numérique, double cliquer sur la case et sélectionner « case activée » et OK

Autonomie et responsabilités

Autonomie dans l'organisation de son travail,
Rôle fonctionnel d'animateur et de conseil dans le cadre d'une mission transversale,
Activités définies, suivies et évaluées par le supérieur hiérarchique.

Relations fonctionnelles

Relations avec la direction et l'équipe du SPCPF,
Relations avec l'ensemble des entités d'une commune : élus, cadres, agents et partenaires et plus particulièrement des services de restauration scolaire; techniques, enfance/jeunesse, de comptabilité et de régie... et ses partenaires,
Sous l'autorité du chef de projet : participe aux échanges et au reporting aux communes.

Profil recherché :

| | |
|-------------------------|---|
| SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE | <p>Connaitre les différentes étapes de la production et de la distribution de repas en restauration collective. Maîtriser les techniques culinaires et de production de base en restauration (collective) et savoir rédiger des fiches techniques de fabrication.</p> <p>Connaitre et savoir les appliquer en milieu professionnel : - les règles d'hygiène applicables à la restauration collective, - les principes de microbiologie relatifs à l'hygiène alimentaire, - les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, - la méthode HACCP.</p> <p>Etre en mesure de participer à une démarche qualité selon les quatre dimensions : santé, sanitaire, qualité de service et saveur. Connaitre les principes du développement durable et porter un message cohérent. Connaitre les principes de la nutrition (enfants) et savoir décliner un plan alimentaire en menu.</p> <p>Animer des actions de formation dans le domaine de la restauration scolaire.</p> <p>Connaitre les méthodes d'analyse des besoins et des attentes.</p> |
| TRANVERSESES | <p>Etre rigoureux, autonome et organisé. Avoir le sens de l'analyse. Savoir travailler en d'équipe et avoir de la réactivité. Maîtriser l'outil informatique et savoir élaborer des tableaux de bord. Maîtrises les techniques de communication écrite et orale. Maîtriser les techniques de rédaction : être capable de rédiger des rapports de visites, des comptes-rendus de réunion, des notes synthétiques (...). Connaitre des techniques de conduite de projet public et les outils (diagramme de GANTT...).</p> <p>Connaitre des règles de la commande publique. La maîtrise de la langue tahitienne serait un plus. Permis de conduire VL.</p> |

Localisation : **Papeete (siège du SPC – à Patutoa) avec déplacements sur Tahiti et dans les archipels.**

Temps de travail¹ : temps complet temps non complet (durée mensuelle :)

Rémunération : **conditions statutaires**

Pour tout renseignement, nom et coordonnées de l'agent en charge du recrutement :

Mlle Mihirangi MOEROA chef de projet restauration scolaire

Ou Ivana SURDACKI, directrice Générale adjointe du SPCPF – tél 40.50.63.63

Merci d'adresser votre dossier de candidature à Monsieur le Président du SPCPF selon les modalités ci-dessous indiquées :

- **Pièces obligatoires** : lettre de motivation + CV + copie des diplômes + Copie d'une pièce d'identité + Copie du permis de conduite
- **Dépôt au SPCPF sous enveloppe avec la mention « recrutement technicien qualité restauration scolaire »** : Servitude Tepihaa 2 – Patutoa – PAPEETE
- **Par mail à l'adresse** : restauration-scolaire@spc.pf