

  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE FICHE DE POSTE – ALTERNANT EN ASSURANCE QUALITE	Référence	FP/CCSIVOM-St-Pier/003_102019
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	Aucune
		Diffusion	xx/10/2019
		N° page	Page 1 sur 3
Rédacteur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	Mr Samba TIMERA – Coordinateur Technique et du Système d'Information - Validé le xx/10/2019		

DESCRIPTIF DE POSTE

◆ Intitulé de la fonction :

Alternant en contrat d'apprentissage en Qualité dans le domaine de la Restauration Collective

◆ Grade :

Apprenti - Contrat de 2 années

Position dans l'organigramme

Directeur de la Cuisine Centrale ⇨ Qualificienne de la démarche Qualité

◆ Résumé des missions :

- Participer à l'accompagnement suivant les planifications définies aux fabrications, transformations, conditionnement, répartition et allotissement des produits élaborés au sein des différents secteurs de production
- Entretien des locaux et du matériel
- Respecter les règles et la sécurité alimentaire en adéquation avec la démarche Qualité mise en œuvre au sein de la structure (H.A.C.C.P - P.M.S)

◆ Activités / management de l'équipe

- Assister et accompagner la Qualificienne afin d'assurer de la progression de l'équipe d'agents de production
- Suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.
- Assurer sous couvert de la Qualificienne, l'assistance au responsable de production dans toutes les missions et les tâches en cas d'absence.

◆ Activités / Gestion et pilotage de la production

- Accompagner la Qualificienne dans sa mission Qualité sur la cuisine centrale, les offices relais et les foyers.
- Participer et assurer le suivi de la production des plats en cuisine et à l'élaboration des fabrications.
- Evaluer, planifier, contrôler la qualité de la production, l'allotissement, et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité de la Cuisine Centrale
- Appliquer et fait appliquer les procédures d'entretien et des nettoyages des PND, ainsi que des plans d'entretien des matériels et des périphéries (travaux, contrats divers....)

◆ Savoir-faire requis :

- Encadrer avec l'aide de la Qualificienne une équipe
- Contrôler la gestion des matières premières utiles pour les fabrications
- Analyser et anticiper les besoins de productions et apportant son savoir
- Contrôler le respect des normes en vigueur

- Savoir comprendre et réaliser un plan qualité
- Contrôler la conformité d'application de procédures qualité
- Savoir rédiger et mettre en place des procédures qualité
- Sensibiliser les agents à une démarche qualité
- Savoir amener les démarches jusqu'à leurs termes

- Savoir, comprendre et analyser les non-conformités et anticiper la détermination des mesures correctives à mettre en œuvre et assurer leurs suivis
- Savoir déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité
- Contrôler des données qualité
- Assister techniquement avec la Qualificienne les services de l'entreprise ou les clients





◆ **Savoir être requis :**

- Savoir communiquer
- Rigueur et disponibilités
- Sens du contact et aptitudes aux relations humaines

◆ **Moyens :**

- Cuisine de la Centrale - Unité de production Culinaire
- Equipe de 25 agents
- Equipements cuisine (matériels de cuissons, operculeuses, fours, chambres froides, cellules de refroidissement, piano de cuisine, mobilier et petits matériels de cuisine.

Equipement informatique mutualisé, logiciel « FUSION » et « SALAMANDRE »

Savoir-faire	Savoirs
* Mettre en place un système de management de la qualité (SMQ) Établir un Plan d'Assurance Qualité (PAQ)	 * Contrôle qualité  * Démarche d'amélioration continue  * Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)  * Normes environnementales
* Réaliser et savoir mener un audit * Rédiger un rapport d'audit	* Audit qualité * Audit fournisseur * Audit environnemental
Concevoir un dispositif de sensibilisation à la qualité et le mettre en œuvre avec les agents	
Evaluer le coût des non-conformités	
Contrôler la qualité d'une production	* Contrôle qualité * Analyses Bactério-alimentaires * Organisation de la chaîne logistique

◆ **Relations transversales :**

Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM de Stains - Pierrefitte, Qualificienne, Responsable de production, Adjoint au responsable de production, responsable et adjoint de secteur

◆ **Relations fonctionnelles :**

Internes :

- Magasin et stockage alimentaire
- Secteur des préparations froides
- Secteur cuisson
- Secteur du conditionnement chaud
- Secteur de la répartition et des allotissements
- Secteur plonge

- Salle à manger du personnel
- Secteur quai de départ livraisons

Externes :

- Aucun

◆ **Temps de travail (horaires, repos...) :** 35h00 / hebdomadaire en alternance avec école
 Soit 2 semaines en entreprise et 2 semaines

Repos samedis, dimanches et jours fériés

◆ **Diplômes et niveaux de formation :**

- BAC prof, général ou équivalent
- BTS ou niveau en Qualité - Agro-alimentaire
- Formation en hygiène alimentaire ou HACCP

Compétences / Exigences requises / Qualifications

- Maitriser la méthode HACCP et la législation
- Capacité d'organisation, rigueur et disponibilité
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau, Word, Excel, Power Point, messagerie)
- Expérience d'encadrement en restauration collective (liaison froide)
- Maitriser les méthodes d'organisation et de planification
- Connaissance de la fonction publique territoriale

- Poste à pouvoir à compter du xx/xx/xxxx
- Ouvert aux contrats d'apprentissage et ou de professionnalisation

◆ **SALAIRE:**

Rémunération selon la législation en vigueur pour les contrats d'apprentissage ou d'alternance en contrat de professionnalisation

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Nouzha CHERIF Qualiticienne - Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Samba TIMERA Coordinateur du Pôle Technique et du Système d'Information	16/07/2019
			Référence ou N° de procédure & version
			FP/CCSIVOM-St-Pier/003_102019 version 1