

  	<b>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</b> <b>FICHE DE POSTE – ALTERNANT EN ASSURANCE QUALITE</b>	<b>Référence</b>	FP/CCSIVOM-St-Pier/003_102019
		<b>N° de version</b>	<b>1</b>
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	Aucune
		<b>Diffusion</b>	xx/10/2019
		<b>N° page</b>	Page <b>1</b> sur <b>3</b>
Rédacteur	<b>Didier LAURENT</b> – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	<b>Nouzha CHERIF</b> – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	<b>Mr Samba TIMERA</b> – 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
<b>Didier LAURENT</b> Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	<b>Nouzha CHERIF</b> Qualificienne - Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	<b>Samba TIMERA</b> Coordinateur du Pôle Technique et du Système d'Information	<b>16/07/2019</b>
			<b>Référence ou N° de procédure &amp; version</b>
			<b>FP/CCSIVOM-St-Pier/003_102019</b> version 1