

Domaine d'activités Animation et services à la population

Famille Restauration collective

Correspondance avec le secteur privé (R.O.M.E)

- catégorie professionnelle (CP)
- domaine professionnel (DOM)
- emploi/métier (E/M)

- CP 53 : Cadres techniques de l'industrie
- DOM 532 : Cadres techniques de contrôle qualité
- E/M 53 212 : Cadre technique du contrôle qualité

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Qualiticien en restauration collective • Responsable du contrôle qualité • Responsable qualité/méthodes en restauration collective • Conseiller en restauration • Diététicien
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées • Evolution de l'environnement professionnel lié à l'acte II de la décentralisation et au transfert des personnels de l'éducation nationale • Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles • Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social • Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'intolérances alimentaires • Informatisation des services de restauration
Définition	<ul style="list-style-type: none"> • Développe des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune, structure intercommunale, CCAS • Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS • Conseil général et conseil régional, rattachement à la direction du patrimoine scolaire • Rattachement possible à un établissement d'enseignement ou à un groupement d'établissements doté d'un service de restauration
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Principalement, travail en bureau au sein de l'unité de production ; déplacements fréquents sur les sites de production et/ou distribution placés sous sa responsabilité • Rythmes variables en fonction des convives accueillis
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • Assistance et conseil aux établissements d'enseignement en matière d'équipements de restauration collective et de formation des personnels
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Grande autonomie dans l'organisation de son travail, rôle fonctionnel d'animateur et de conseil dans le cadre d'une mission transversale. Garant de la démarche d'assurance qualité via la sélection des produits, les méthodes de travail et les prestations concourant à la qualité • Activités définies, suivies et évaluées par le supérieur hiérarchique, contrôlées par les services vétérinaires selon la réglementation relative au paquet hygiène • Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de : <ul style="list-style-type: none"> - toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV - malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé

EMPLOI/METIER

Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Echange avec les convives et leurs représentants • Relation avec la direction et l'équipe • Relation avec le CCAS et les services de la collectivité qui utilisent une prestation restauration ; les services techniques et de gestion du patrimoine pour toute intervention sur le matériel et les services enfance/jeunesse dans le cadre de projets d'animation • Relation avec les chefs d'établissement, les gestionnaires et les intendants, les chefs de cuisine et les équipes de cuisine • Relation régulière avec les services vétérinaires et les services de la concurrence, de la consommation et répression des fraudes • Rencontre avec les personnels de l'Education nationale dans le cadre des programmes d'action éducative (nutrition, éveil sensoriel, etc.) et les associations d'usagers • Visite aux différents fournisseurs et producteurs locaux de denrées alimentaires
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Outils de contrôle de la qualité ; systèmes d'analyse, de mise en œuvre et de suivi de la qualité
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : A, B • Filière : Administrative, Technique, Médico-sociale secteur médico-social • Cadre d'emplois : Attachés, Rédacteurs, Ingénieurs territoriaux, Techniciens supérieurs territoriaux, Contrôleurs de travaux territoriaux, Rééducateurs
Conditions d'accès	<p>Concours externe ou interne avec conditions de diplôme ou concours 3e voie en fonction du cadre d'emplois</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attachés : diplôme national de 2e cycle ou titre ou diplôme homologué au moins au niveau II des titres et diplômes de l'enseignement technologique <i>Décret n° 87-1099 du 30/12/87 modifié</i> • Rédacteurs : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-25 du 10/01/95</i> • Ingénieurs : titre ou diplôme figurant sur une liste fixée par décret <i>Décret n° 90-126 du 09/02/90 modifié</i> • Techniciens supérieurs : titre ou diplôme homologué au moins au niveau III des titres et diplômes de l'enseignement technologique <i>Décret n° 95-29 du 10/01/95 modifié</i> • Contrôleurs de travaux : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-952 du 25/08/95 modifié</i> • Rééducateurs (spécialité diététique) : BTS diététique ou DUT biologie appliquée option diététique <i>Décret n° 92-863 du 28/08/92 modifié</i>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de la qualité sous ses différentes composantes • Formation du personnel de restauration • Animation et communication autour de la qualité • Gestion administrative et financière en lien avec la démarche qualité
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre d'animations nutritionnelles • Assistance et conseil aux établissements d'enseignement en matière d'équipements de restauration collective et de formation des personnels

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Organisation de la qualité sous ses différentes composantes	
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place une démarche d'assurance qualité • Analyser les besoins et attentes des convives • Mettre en place un management par projet • Evaluer la qualité de la prestation 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie d'analyse des besoins et attentes • Méthodologie d'ingénierie de projet • Réglementation et recommandations relatives à l'hygiène, la nutrition et la sécurité • Microbiologie et hygiène alimentaire • Démarche qualité et indicateurs de qualité • Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives • Technologie du restaurant (acoustique, mobilier, ergonomie, conditions d'accueil)
Formation du personnel de restauration	
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer les besoins en formation du personnel • Définir une démarche pédagogique auprès d'un public d'adultes • Animer puis évaluer des actions de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes et outils d'ingénierie pédagogique • Technologie culinaire et de production • Psychosociologie des convives • Technologie du restaurant • Nutrition • Hygiène et méthode HACCP • Prévention des risques au travail • Accueil des convives
Animation et communication autour de la qualité	
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place et animer des réunions avec les différents partenaires et acteurs • Concevoir et développer des supports de communication • Rédiger des communiqués, articles de presse • Développer et entretenir des réseaux d'information professionnelle • Prévenir et gérer les situations de crises 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques d'animation de réunions • Techniques et outils de communication • Technologies de l'information et de la communication • Techniques d'analyse et maîtrise des risques • Mesures préventives et actions correctives
Gestion administrative et financière en lien avec la démarche qualité	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer des propositions budgétaires nécessaires à la démarche qualité • Mettre en œuvre et suivre le budget qualité • Définir et suivre les contrats liés à la qualité • Rédiger des rapports relatifs aux diverses problématiques du poste qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique • Modalités d'application du code des marchés publics • Procédures d'appels d'offres et d'achat public