



## LA COMMUNE DE PORTIVECHJU RECRUTE UN·E SECRETAIRE DIETETICIEN·NE

### **IDENTIFICATION DU POSTE** : DIETETICIEN·NE

**Direction et service** : Cuisine centrale

**Catégorie (A, B, ou C)** : A

**Cadre d'emploi** : Diététicien territorial (tous grades)

**Temps de travail du poste** : Temps non complet

### **MISSIONS CONFIEES** :

Sous l'autorité de la Responsable de la cuisine centrale, vous êtes chargé(e) de missions générales liées à la relation clients et à la diététique.

Vous serez le/la garant(e) du respect des objectifs nutritionnels fixés et l'expert(e) nutrition pour les convives de la cuisine centrale.

Vous serez chargé(e) de l'élaboration des menus, du suivi du plan de maîtrise sanitaire et de l'animation de projets en lien avec l'alimentation.

Votre sens de l'écoute vous permettra de comprendre et de traduire les besoins des usagers de la restauration dans les menus proposés. Enfin, votre intérêt pour un service public de qualité vous permettra d'être source de propositions innovantes et pragmatiques au service d'une politique municipale alimentaire ambitieuse.

### **ACTIVITES PRINCIPALES** :

- ⇒ Elaborer des menus selon le respect du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et du PNNS (Programme National de Nutrition Santé) ;
- ⇒ Passer des commandes, en lien avec la loi EGALIM et en privilégiant un ancrage territorial avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable ;
- ⇒ Identifier les producteurs locaux ;
- ⇒ Organiser la production des repas ;
- ⇒ Participer à la production chaude et froide ;
- ⇒ Manager l'équipe en cuisine et sur le site satellite de restauration ;
- ⇒ Gérer les plannings et absences des agents de l'établissement ;
- ⇒ Gérer les stocks ;
- ⇒ Assurer la gestion administrative (saisie des bons de livraison...), études et maîtrise des coûts ;
- ⇒ Suivre la maintenance du matériel et des locaux ;
- ⇒ Organiser des événements (semaine du goût, animations à thème...) ;
- ⇒ Appliquer et faire appliquer la réglementation relative à la restauration ( les principes HACCP) ;
- ⇒ Mettre en place des actions liées au développement durable (réduction et valorisation des déchets alimentaires, d'emballage et de cuisine, réduction des consommations d'eau et d'énergie...).

### **Formation(s) et qualification(s) requises :**

- Être titulaire d'un diplôme de diététicien (BTS Diététique, DUT Génie biologique option diététique, ou équivalent)

### **Connaissances professionnelles :**

- Détenir une bonne connaissance besoins nutritionnels des usagers
- Connaître la réglementation relative à la restauration (principes HACCP)

### **Compétences générales :**

- A compétences égales, la maîtrise de la langue corse est un atout
- Maîtriser l'outil informatique

### **Compétences professionnelles :**

- Être capable de piloter des projets à forts enjeux pour le service et en transversalité Ville
- Être capable de rédiger un menu de saison à partir d'un plan alimentaire
- Calculer et suivre des coûts de revient en élaborant les menus
- Traiter les commandes des repas par satellites
- Envoyer les menus aux différents satellites
- Suivre les anomalies et les retours
- Appréhender les contraintes diététiques, de production et de remise en œuvre sur les sites pour élaborer des menus adaptés

### **Compétences comportementales :**

- Avoir le sens du service public
- Être rigoureux(euse)
- Savoir communiquer avec diplomatie et pédagogie
- Être à l'écoute
- Organiser son travail dans des délais de production et de service contraints
- Avoir le sens du travail en équipe
- Faire preuve de discrétion et respecter son devoir de réserve

### **CONDITIONS DE TRAVAIL :**

#### **Conditions d'exercice :**

- Temps de travail spécifique et horaires propres à l'établissement
- Contraintes horaires liés au fonctionnement des établissements d'enseignement
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité

#### **Hygiène et sécurité :**

- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

### **REMUNERATION**

- ⇒ Rémunération minimale brute annuelle égale à 18 699, 60€
- ⇒ Traitement indiciaire + RIFSEEP + CASC (Association pour l'action sociale et culturelle à

partir de 6 mois de présence dans la collectivité) + chèque-déjeuner ou cantine sur place

⇒ Participation à la mutuelle pour les fonctionnaires

**Temps de travail** : 23h - 1 055 heures annualisées

Les candidatures (**demande écrite motivée accompagnée d'un CV**) seront à adresser à Monsieur le Maire via l'adresse :

**[recrutement@portivechju.corsica](mailto:recrutement@portivechju.corsica)**

\*\*\*\*

Date limite du dépôt des candidatures :  
14/11/2024