

Gestionnaire de commandes et suivi qualité du marché de restauration

Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints techniques territoriaux

Organisme émetteur : Ville de Versailles

Localisation du poste : 8 rue St Simon 78000 VERSAILLES

Direction concernée

Direction des Personnels de Service et de la Restauration

Catégorie du poste

Catégorie C

Poste ouvert aux

Titulaires
Contractuels

Type de poste

Poste à temps complet

Vos missions

Missions principales

Prise en charge du suivi des effectifs et des commandes de la restauration scolaire :

- Prise des effectifs journalier et communication au prestataire
- Recenser et adresser chaque semaine les commandes aux prestataires (pour la livraison des repas et du pain)
- Réajuster quotidiennement les commandes en fonction des effectifs transmis par les établissements scolaires
- Tenir à jour le tableau de suivi de la facturation
- Gérer les commandes de pique-niques des établissements : réceptionner les demandes, passer les commandes, réceptionner et s'assurer de la distribution aux services des pique-niques + communication des trames et calendrier à l'Éducation
- Tenir à jour et envoyer le tableau des effectifs (pique-nique et restauration scolaire) à la Direction de l'Éducation
- Diffuser les menus sur les différents supports de communication

Contribution à l'amélioration qualitative de la prestation de restauration scolaire :

- Organiser et coordonner les enquêtes de satisfaction auprès des restaurants scolaires
- Assurer le traitement et la diffusion des résultats de ces enquêtes auprès des différents publics visés (enfants, parents, Direction de l'Éducation...)
- Planifier, organiser les pesées du gaspillage alimentaire et assurer le traitement des données récoltées
- Suivre et coordonner les enquêtes réalisées par le prestataire
- Suivi de la tablette (traitement des non conformités, messages, transmission de documents)
- Suivi des changements de menus sur l'application ville (en coordination avec la diététicienne du scolaire)

Suivi de la prestation de restauration scolaire et périscolaire :

- Contrôle de la prestation sur le terrain (bon de livraison, grammages...)
- Participation aux bilans hebdomadaires
- Pallier les dysfonctionnements de livraison du prestataire si besoin
- Participation aux différentes réunions (restauration, service, suivi de marché...) et rédaction de comptes rendus si besoin.

Veille réglementaire sur son secteur d'activité :

- Suivre l'évolution des politiques publiques

Missions ponctuelles

- Remplacement du responsable du secteur scolaire, périscolaire et CTM
- Participation à l'élaboration DCE de prestations alimentaires relatif à tous les secteurs
- Participation à l'analyse des dossiers de candidature
- Participation aux commissions de restauration

Appartenance à un ou des groupes de travail :

Enquêtes de satisfaction

Votre profil

Formation

Niveau bac

Expérience

- Expérience en matière de restauration collective (cuisine centrale, unité de production...)
- Expérience en terme de démarche qualité

Savoir-faire

- Connaissances techniques/théoriques
- Initiation au marché public (suivi de la passation et de l'exécution des marchés publics)
- Maîtrise des normes HACCP
- Maîtrise des technologies culinaires et de production
- Connaissance de l'outil informatique et des logiciels de bureautique
- Maîtriser les supports de communication
- Travailler en équipe
- Savoir rédiger un compte rendu de suivi de marché ou de réunion
- Mettre en œuvre des procédures et des règles
- Transmettre des connaissances et des règles de manière pédagogique
- Savoir planifier et organiser

Savoir-être

- Qualités relationnelles
- Disponibilité
- Rigueur, réactivité
- Goût du contact
- Confidentialité

Conditions d'emploi

Permis B et habilitations

Permis B indispensable

Cycle de travail

Poste à 39h/semaine

Nombre de jours de congés

25 jours de congés, 23 RTT et 2 jours de fractionnement sous condition

Avantages

- Participation de la Ville à la mutuelle et au contrat collectif Prévoyance
- Remboursement des frais de transport en commun à hauteur de 75%
- Possibilité d'adhérer à la Caisse d'Entraide (prestations sociales et loisirs)