

Référent Hygiène, qualité, sécurité des aliments



Référence : 3134-24-0799/SR du 19/04/2024

Employeur : Caisse des écoles de la Ville de Nouméa

Corps ou cadre d'emploi /Domaine : Ingénieur 1er grade des cadres d'emplois des personnels de la filière technique des communes de Nouvelle-Calédonie et de leurs établissements publics / économie rurale

Direction : Caisse des écoles – Direction

Lieu de travail : 33 avenue Bonaparte – Rivière-Salée - Nouméa

Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre ⁽¹⁾ : au moins égale à 10 ans

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 19 avril 2024

Date limite de candidature : Vendredi 10 mai 2024

Poste à pourvoir : 1^{er} août 2024

Détails de l'offre :

La Caisse des écoles de la Ville de Nouméa est un établissement public de la commune. Elle est administrée par un Comité d'administration et dispose de son propre budget. Sa mission consiste à faciliter la fréquentation scolaire des élèves en proposant un service de cantine et de garderie dans les 46 écoles publiques de la Ville de Nouméa. Elle intervient sur le temps périscolaire en complément des autres institutions compétentes sur l'école.

Emploi RESPNC : Expert technique en analyse de risques sanitaires / Responsable Qualité, Hygiène et Sécurité des aliments

Missions :

Le référent hygiène, qualité et sécurité des aliments, de par son expertise, assiste la direction dans la définition et la mise en œuvre de la politique d'hygiène, qualité et sécurité des aliments de la Caisse des écoles. Il s'assure de la bonne exécution du cahier des charges en matière sanitaire, et veille au respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément aux exigences réglementaires au sein des cantines et au niveau du fournisseur de repas. Il analyse les risques sanitaires liés au métier des responsables et des agents d'office et aux structures « cantines », et propose des actions de prévention et des actions correctives auprès du personnel.

Activités principales :

- 1/ L'accompagnement du personnel pour le respect des bonnes pratiques d'hygiène :
- Analyser et traiter les difficultés rencontrées par les responsables d'office, agents d'office et coordonnateurs.
 - Rédiger des modules de sensibilisation du personnel, assurer des formations relatives aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité alimentaire.
 - Participer à l'encadrement des Agents d'office et Responsables d'office.
 - Piloter, animer, coordonner, accompagner, en lien avec le responsable du Pôle de Coordination des Actions Périscolaires, les contrôles de terrain réalisés par les coordonnateurs.
 - Participer et assister techniquement le Pôle de Coordination des Actions Périscolaires dans le traitement des signalements téléphoniques.

2/ L'analyse des enjeux et/ou des risques selon les informations et données disponibles :

- Veiller au respect des référentiels qualité (création, mise à jour de fiches procédures, ...) et s'assurer que toutes les réglementations en vigueur relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments sont respectées.
- Mettre en place des instruments de pilotage et de suivi des inspections DRS et contrôles réalisés par les coordonnateurs.
- Créer, suivre et mettre à jour les procédures d'urgence.

3/ Le partenariat avec les services sanitaires (DRS et SIVAP) et les services opérationnels de la Ville de Nouméa participant au fonctionnement des cantines scolaires :

- piloter et animer les réunions techniques avec les partenaires et le fournisseur de repas.

4/ Le suivi contractuel :

- Analyser et croiser les données.
- Suivre les résultats issus des prélèvements bactériologiques divers réalisés par les services sanitaires ou le fournisseur de repas.
- Travailler sur l'évolution et l'optimisation du cahier des charges.

5/ Le lien avec les administrés :

- Informer et mesurer la satisfaction des administrés par rapport aux repas fournis, en cantine, répondre aux éventuelles interrogations.

Le cas échéant, s'adapter aux demandes ponctuelles de la hiérarchie.

Caractéristiques particulières de l'emploi :

Permis B

Profil du candidat

Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :

- Bases scientifiques et techniques dans le domaine concerné.
- Techniques d'analyse des risques.
- Techniques de management.
- Réglementation applicable au secteur.
- Notion de diététique.

Savoir-faire :

- Travailler en équipe, en réseau, communiquer.
- Maîtriser les outils informatiques de traitement de données.
- S'adapter et réagir rapidement aux nouvelles situations ou évolutions réglementaires.
- Rédiger et s'exprimer avec pédagogie.

Comportement professionnel :

- Autonomie.
- Rigueur.
- Disponibilité.
- Discrétion.

- Bon relationnel, sens de l'écoute.
- Force de proposition.
- Sens du service public.

**Contacts et informations
complémentaires :**

Caisse des écoles
Tél. : 27.07.85 mail : caissedesecoles@ville-noumea.nc

POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements, attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle, ainsi que la demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire ⁽²⁾) précisant la référence de l'offre doivent parvenir au Président de la Caisse des écoles de la Ville de Nouméa par :

- voie postale : BP 3142 – 98846 NOUMEA CEDEX
- dépôt physique : 33 avenue Bonaparte – Rivière-Salée - NOUMEA
- mail : caissedesecoles@ville-noumea.nc

⁽¹⁾Vous trouverez la liste des pièces à fournir afin de justifier de la citoyenneté ou de la durée de résidence dans le document intitulé "Notice explicative : pièces à fournir pour justifier de votre citoyenneté ou de votre résidence" qui est à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

⁽²⁾La fiche de renseignements, l'attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle et la demande de changement de corps ou cadre d'emploi sont à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

Toute candidature incomplète ne pourra être prise en considération.

Les candidatures de fonctionnaires doivent être transmises sous couvert de la voie hiérarchique