

1 Référent(e) qualité, hygiène et sécurité des aliments



Ville de
NOUMÉA

Référence : 3134-25-1007/SR du 04/07/2025

Employeur : Caisse des écoles de la Ville de Nouméa

Corps ou cadre d'emploi /Domaine : technicien 2ème grade/Economie rurale

Direction : Caisse des écoles – Service de Coordination des Actions Périscolaires

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

Lieu de travail : 9 rue de la République à Nouméa et cantines des écoles publiques de la Ville de Nouméa

Poste à pourvoir : immédiatement

Date de dépôt de l'offre : vendredi 4 juillet 2025

Date limite de candidature : vendredi 25 juillet 2025

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 40 écoles publiques de la Ville de Nouméa.

À travers ses services périscolaires, elle contribue activement au bien-être des enfants en leur offrant des repas équilibrés, conformes aux normes de sécurité alimentaire, et en encadrant des activités qui favorisent leur épanouissement.

Dans le cadre d'une réorganisation de ses services, la Caisse des écoles engage une démarche de modernisation visant à renforcer l'efficacité interne, développer l'innovation et à consolider les liens de proximité avec les écoles. Cette évolution s'accompagne d'une digitalisation progressive des pratiques et d'une valorisation des actions menées sur la commune.

Nous recherchons des professionnels engagés, prêts à s'inscrire dans cette dynamique structurante et porteuse de sens.

Emploi RESPNC : Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments

Missions :

Le référent QHSA assure un rôle opérationnel d'appui et de contrôle en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments dans les 40 cantines scolaires des écoles publiques de la Ville de Nouméa. Il veille à l'application rigoureuse des règles sanitaires, accompagne les agents dans les bonnes pratiques professionnelles, participe aux inspections de terrain et réalise des contrôles. Il est garant de la qualité du service rendu aux usagers, en lien avec les exigences contractuelles des prestataires.

Activités principales :

1. Contrôle et vérification sur le terrain

- Réaliser des visites régulières dans les cantines.
- Contrôler l'application des protocoles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nettoyage.
- Identifier les non-conformités, analyser les incidents, proposer des actions correctives.

2. Accompagnement des équipes et animation qualité

- Former, accompagner et sensibiliser les agents (AO/RO) aux bonnes pratiques QHSA.
- Rédiger des procédures, comptes-rendus et supports de sensibilisation.

- Participer au recrutement et à l'intégration des agents d'office.

3.Suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Mettre à jour les documents d'autocontrôle (températures, plan de nettoyage).
- Appuyer les audits internes et analyser les données de suivi.

4.Suivi des prestataires et lien avec les familles

- Vérifier la conformité des prestations repas (menus, bilans, contrôles).
- Être l'interlocuteur qualité auprès du prestataire et des familles.
- Participer à des actions de sensibilisation (lutte contre le gaspillage, menus durables).

Caractéristiques particulières de l'emploi :

Permis B obligatoire – déplacements fréquents
Poste de terrain, en lien direct avec les équipes et les usagers

Profil du candidat

Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :

- Bac+2 dans les domaines agroalimentaire, hygiène, qualité ou sécurité sanitaire
- Expérience souhaitée en restauration collective ou inspection.
- Connaissance de la réglementation HACCP et du Paquet Hygiène.
- Maîtrise des outils bureautiques et de suivi qualité (Google Workspace)

Savoir-faire:

- Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire
- Aisance relationnelle avec les agents, sens de la pédagogie, écoute active
- Rigueur, qualités d'observation et d'analyse
- Réactivité face aux situations urgentes

Comportement professionnel :

- Autonomie et sens des responsabilités
- Disponibilité, ponctualité, intégrité
- Sens du service public et de la qualité

Contacts et informations complémentaires :

Madame Béatrice DURVALINO DE LIMA, chef du service de Coordination des Actions Périscolaires
Tél. : 27.07.85 Email : beatrice.durvalinodelima@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 : 9, rue de la République - Centre -Ville - Nouméa
- mail : recrutement.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 bénéficiaire 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