



CONCOURS ITRF – session 2021- Externe
Emploi-type : Chef-fe de cuisine /cuisinier-ière

FICHE DE POSTE
ASSISTANT-E QUALITÉ NUTRITION

ASSISTANT-E QUALITÉ NUTRITION

- Corps et grade : Technicien de recherche et formation- classe normale
- Nature du concours : Externe
- Branche d'activité professionnelle : BAP G
- Emploi-type : Chef-fe de cuisine /cuisinier-ière
- Nombre de poste offert : 1
- Localisation du poste : Toulouse

Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse.

Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 40 restaurants et cafétérias. Le Crous propose 9 089 logements au sein de 36 résidences universitaires pour les 130 000 étudiants de l'académie dont 40 000 boursiers. Ses différentes unités de services sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 618 personnels répartis dans les différentes unités de service.

Le budget de l'établissement s'élève à 65 millions d'euros.

Domaine d'activité

Opérateur « Vie étudiante »

Missions

Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles.

Descriptif du poste

La direction de la restauration a pour mission de coordonner l'activité de restauration du Crous de Toulouse-Occitanie qui se compose de 45 points de vente (resto U', cafétérias, sandwicheries, libre service, table d'hôtes, restauration mobile), implantés sur l'ensemble de l'académie.

Elle met en œuvre la stratégie de la direction générale du Crous en matière de restauration.

Elle anime ce réseau qui représente plus de 11 millions d'€ de chiffre d'affaires par an.

La direction de la restauration du Crous de Toulouse-Occitanie se compose d'un directeur, d'un coordinateur technique, d'un gestionnaire administratif/référent BNA et d'un-e assistant-e qualité nutrition qui travaillent en transversalité.

Missions :

- Contribuer à la mise en œuvre la démarche qualité,
- Contribuer à la mise en œuvre de la charte qualité en restauration universitaire dans le cadre du schéma directeur et de la politique de site,
- Participer à l'offre alimentaire,
- Participe à la démarche Hygiène et de la mise en place du PMS.

Activités principales :

- Analyse et identifie la composition des mets proposés au sein des différentes structures et propose des améliorations le cas échéant,
- Calcule les valeurs nutritionnelles et identifie les allergènes afin de mettre à jour l'ensemble des fiches techniques,
- -Elabore et assure le suivi d'un affichage clair relevant de la nutrition sur les structures de restauration,
- Participe à la mise en œuvre de la démarche qualité et du suivi des PMS,
- Participe au déploiement du PMS dématérialisé sur l'ensemble des structures (Traafood),
- Participe à la démarche hygiène,
- Participe à l'élaboration du plan alimentaire,
- Participe à l'élaboration des menus,
- Veille au bon équilibre alimentaire,
- Participe à la mise en œuvre des repas à thème,
- Mets en œuvre des animations sur les thèmes de la santé et de la nutrition,



CONCOURS ITRF – session 2021- Externe
Emploi-type : Chef-fe de cuisine /cuisinier-ière

FICHE DE POSTE
ASSISTANT-E QUALITÉ NUTRITION

- Renseigne les étudiants sur leur équilibre alimentaire,
- Sensibilise les équipes de cuisine aux bonnes pratiques (hygiène, qualité, affichage obligatoire),
- Participe à la vie du service et être force de proposition dans son domaine de compétence.

Compétences principales et comportementales

- Connaissance des normes d'hygiène et de la réglementation en vigueur,
- Connaissance de la méthode Hygiène,
- Connaissance de la démarche qualité,
- Connaissance de la nutrition et de la microbiologie,
- Connaissance des filières alimentaires,
- Connaissance du programme national nutrition santé (PNNS),
- Connaissance du groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN),
- Rigueur et autonomie,
- Capacité à travailler en équipe,
- Écoute et sens relationnel,
- Être force de proposition,
- Pédagogie.

Compétences opérationnelles

- Animer une formation et sensibilisation à la nutrition,
- Veiller à la qualité nutritionnelle,
- Maîtrise des outils bureautiques,
- Savoir rédiger des procédures de contrôle qualité.

Profil du candidat

- Diplômes et titres classés au moins au niveau 4 (anciennement niveau IV : baccalauréat général, technologique ou professionnel, brevet de technicien, ...).
- Formation souhaitée dans le domaine de la restauration ou de la diététique

Contraintes du poste ou spécificités du poste

- Déplacements
- Être amené à travailler dans l'urgence
- Disponibilité
- Polyvalence

Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / concours@crous-toulouse.fr