











Cadre statutaire et affectation	
Catégorie	Cadre d'emploi
C	Adjoint technique
Filière	Quotité de travail
Technique	Temps complet
Service	Direction
Restauration cuisine centrale	Pôle Ressources et Population
Missions du poste	
<p>Sous l'autorité du Responsable de la Restauration, le Diététicien- animateur relais assure l'élaboration des menus suivant le respect de la réglementation et des recommandations en vigueur en matière de nutrition, en fonction des besoins des convives (petite enfance – maternel – primaire – adulte – séniors), crédits alloués et des orientations municipales. Il organise des actions d'éducation alimentaire, d'éveil sensoriel, repas à thème, animations ou ateliers pédagogiques autour de l'alimentation dans les restaurants scolaires (après validation par le service Education). Une partie de sa mission est d'assurer la construction, la mise en place, la surveillance, l'évolution, l'amélioration permanente du système qualité, hygiène, en lien avec le Directeur de la Restauration et il participe activement à certaines missions sur l'activité de production.</p>	
Activités principales liées au poste	
<p>Missions globales : Elaboration des menus suivant le respect de la réglementation et des recommandations en vigueur en matière de nutrition, en fonction des besoins des convives, crédits alloués et des orientations municipales.</p> <p>Missions particulières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe selon les besoins aux activités de la cuisine centrale (conditionnement - mise en barquette – thermoscellage - refroidissement – préparation froide – etc.) - Participe à l'entretien (nettoyage et désinfection) de son poste de travail - Avertit le Responsable d'Atelier en cas de non-conformité et participe à leur traitement. - Assure la formation à l'hygiène alimentaire aux nouveaux agents positionnés sur la cuisine centrale et sur les offices de restauration des sites satellites de la ville de Libourne. - Assure et anime l'ensemble des animations autour de l'alimentation sur les sites livrés. - Anime la démarche Qualité sur le site avec notamment la mise en place de tableaux de bord et suivi des indicateurs sur le gaspillage alimentaire, le grammage des convives, le qualitatif des prestations, etc. - Intègre les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction des déchets). 	
Compétences requises	
Savoir-faire	Savoir
<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'organisation, de la pédagogie - Sens du travail en équipe - Rigueur, confidentialité, réactivité, polyvalence - Qualités relationnelles et sens de l'écoute 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre responsable et autonome. - Etre disponible et avoir le sens du service public. - Connaître et appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire de d'une unité de production. - Avoir une bonne capacité d'analyse. - Esprit d'équipe, disponibilité forte. - Devoir de réserve sur le fonctionnement du service.
Formation(s) et diplôme(s) requis : nutrition/diététique	Autres
Environnement du poste de travail	
Localisation du poste	Moyens utilisés (matériels et organisationnels)
Cuisine centrale de Libourne	Ordinateur – logiciel
Produits – substances et matériaux utilisés	Environnement social (partenaires, relations professionnelles internes, externes, publics...)
<p>Lésions dorso-lombaires dues à la manutention manuelle de charges ou à des mauvaises postures</p> <p>Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé</p> <p>Intoxication ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.</p>	<p>Positionnement hiérarchique : Responsable d'Atelier</p> <p>Relations fonctionnelles : En interne, l'ensemble des agents de la cuisine centrale</p> <p>En externe : Les personnels des offices de distribution</p>

Exigences de travail liées au poste de travail	
Consignes de sécurité liées au poste de travail	Interdictions au poste de travail
Respect des règles d'hygiène et de sécurité	
Obligations du poste de travail	Protections collectives liées au poste de travail
Pics d'activités réguliers	
Conditions de travail	
Horaires de travail du poste	
Horaires habituels : 7h30 – 14h30	Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Si oui, périodicité : toutes les 6 semaines
Relationnel dans le poste de travail	
<input type="checkbox"/> Travail seul <input checked="" type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Travail au contact du public <input type="checkbox"/> Autres (préciser)	
Déplacement pour le poste de travail (formation sur école)	Véhicule lié au poste de travail
<input checked="" type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Autres (préciser)	Véhicule de fonction <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Véhicule de service <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Permis pour le poste de travail	Type de véhicule utilisé
<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED	<input checked="" type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Fourgon
Contraintes liées au poste de travail (vaccinations,...)	
Possibilité de dépassement d'horaires en fonction d'impératifs techniques	
Equipements de protection pour le poste de travail	<input type="checkbox"/> Non aucun besoin <input checked="" type="checkbox"/> Oui, lesquels :
 Casque <input type="checkbox"/>	 Protection auditive <input type="checkbox"/>
 Lunettes <input type="checkbox"/>	 Masque facial <input type="checkbox"/>
 Masque bucco-nasale <input checked="" type="checkbox"/>	 Appareil respiratoire individuel <input type="checkbox"/>
 Vêtement de travail <input checked="" type="checkbox"/>	 Chaussures ou bottes <input checked="" type="checkbox"/>
 Gants <input checked="" type="checkbox"/>	 Harnais <input type="checkbox"/>
Formation au poste de travail	
Formation(s) obligatoire(s) au poste de travail	
<input type="checkbox"/> Accueil de l'établissement <input type="checkbox"/> Accueil sécurité <input type="checkbox"/> Agents biologiques <input type="checkbox"/> Amiante <input type="checkbox"/> Appareils de levage <input type="checkbox"/> Bruit <input type="checkbox"/> Chariot automoteur <input type="checkbox"/> Ecran de visualisation	<input type="checkbox"/> Electricité (habilitation) <input type="checkbox"/> Elévateur de personne <input type="checkbox"/> Engin de chantier <input type="checkbox"/> Equipement de travail (matériel) <input type="checkbox"/> Grue auxiliaire <input type="checkbox"/> Grues mobiles <input type="checkbox"/> Manutention manuelle (PRAP) <input type="checkbox"/> Pont roulant
<input type="checkbox"/> Sauveteur secouriste du travail <input type="checkbox"/> Signalisation de sécurité <input type="checkbox"/> Substances dangereuses <input type="checkbox"/> Produits chimiques <input checked="" type="checkbox"/> Hygiène et sécurité <input type="checkbox"/> Equipement de travail (EPI classe 3) <input type="checkbox"/> Autres (préciser)	
Agent occupant le poste	
Nom	Prénom
Grade Adjoint technique	
Date d'édition pour signature :	
<i>NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel, la liste des tâches énumérées n'est pas limitative et peut évoluer à tout moment à la demande de l'employeur.</i>	
Agent	Responsable hiérarchique
	Autorité territoriale