

SIRCO

Syndicat

Intercommunal de
Restauration Collective

Le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

Recrute

Un-e technicien-e qualité, nutrition et prévention

**Poste permanent à pourvoir au grade des rédacteurs ou des techniciens territoriaux
(catégorie B)**

(Recrutement statutaire et par défaut contractuel)

PRINCIPALES MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE

Rattaché(e) au directeur de l'exploitation, vous participez à l'organisation de l'unité centrale de production conformément aux obligations réglementaires et à la qualité des prestations. Pour ce faire vous :

- 1- Participez à la mise en place et au suivi de la politique de l'établissement public en matière de restauration ;
- 2- Élaborez les menus et les plans alimentaires dans le respect de l'équilibre alimentaire, et êtes garant(e) de la bonne application des critères nutritionnels ;
- 3- Avez en charge le suivi du dossier allergènes / INCO
- 4- Participez à l'élaboration des fiches techniques / recettes (logiciel DataMeal)
- 5- Contribuez à la coordination de l'équipe d'encadrement technique et des différentes équipes de service et accompagnez la direction dans la gestion courante (administrative, financière, préparation des marchés publics, ...) ;
- 6- Collaborez à la mise en place d'une démarche qualité et développez les outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité ;
- 7- Participez au contrôle de la qualité et au suivi des rapports établis par les services de contrôle ;
- 8- Travaillez en transversalité avec les services des villes et développez une communication interne et externe avec les partenaires et les usagers ;
- 9- Animez et communiquez autour de la nutrition et de la qualité avec les équipes ;
- 10- Participer aux actions de prévention.

COMPÉTENCES REQUISES : De formation bac + 2 et plus, en génie biologique, qualité alimentaire ou biotechnologies ou industries agroalimentaires ou en diététique, vous disposez d'une expérience en restauration collective et connaissez l'environnement territorial (finances, marchés publics...). Vous maîtrisez les réglementations liées à l'hygiène, la qualité sanitaire et la nutrition. Vous maîtrisez les outils bureautiques et les techniques de l'information et de la communication. Vous faites preuve d'autonomie, sens de l'organisation, de réactivité et de diplomatie et êtes force de proposition. (PMS)...

Ce poste se situe géographiquement sur la commune de Saint Jean de Braye au 64 rue de la borde

Les personnes intéressées doivent adresser leur candidature (lettre + CV + copie des diplômes)
avant le 11 juillet 2026.

à Monsieur le Président du SIRCO.

Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle

Pour tout renseignement, veuillez contacter

Monsieur François MEYSSAN, Directeur du SIRCO (Tel : 02.38.72.72.21)