

**Fiche de poste : responsable Qualité H/F  
pour les sites de restauration de l'Assemblée nationale**

**Fondement juridique** : Arrêté du Bureau n° 108/XV relatif au cadre de recrutement des contractuels des services de l'Assemblée nationale (2° a) du I de l'article 3 – (« Fonctions nécessitant des compétences techniques spécialisées ou nouvelles »).

**Nature et durée du contrat** : contrat de droit public d'une durée de trois ans.

**Catégorie hiérarchique du poste** : A

**Durée normale du travail effectif** : 39 h par semaine, donnant droit à 24 jours de RTT.

**Contexte du recrutement** : au début de l'année 2023, l'Assemblée nationale a élargi le périmètre de ses activités de restauration avec l'ajout, à la gestion de deux restaurants administratifs, de deux restaurants et d'une buvette parlementaires, de la gestion de trois sites de restauration rapide (cafétérias) et d'un ensemble de prestations annexes (cocktails, collations...). Avec 300 000 couverts servis par an, son activité de restauration se caractérise par sa diversité (restauration collective, bistronomique, rapide, événementielle) et son étendue géographique (réparties entre 10 sites distincts).

Pour assurer l'ensemble des missions permettant d'assurer la sécurité alimentaire et la qualité de cette activité, l'Assemblée nationale recrute un responsable Qualité.

**Missions et activités** : sous l'autorité du directeur de la restauration, le responsable Qualité est le garant de la sécurité des aliments ainsi que de la qualité de l'offre alimentaire servie dans les sites de restauration de l'Assemblée nationale.

Ses missions s'articulent autour de 4 pôles :

**1 - Le contrôle et le suivi de la qualité au sein de l'institution**

- il conçoit et anime la politique de qualité au sein des services de restauration de l'institution :

- en participant à l'actualisation du plan de maîtrise sanitaire ;
- en assurant, en lien avec l'entreprise titulaire du marché, le suivi des résultats des prélèvements sanitaires et des audits et en coordonnant la mise en œuvre des actions correctives (réalisation d'auto-prélèvements) ;
- en s'assurant du respect des procédures (HACCP) ;
- en évaluant les risques liés à l'hygiène et en proposant des mesures de prévention et d'amélioration ;
- en réalisant des audits réguliers (éventuellement inopinés) dans les différents sites de restauration de l'Assemblée nationale en fonction des résultats des prélèvements sanitaires ;

- il assure le suivi des traçabilités :

- en amont : livraisons, productions, étiquetages, suivi refroidissement, cuisson longue, liaisons chaudes et froides... ;
- en aval : notamment par le contrôle de l'identification des allergènes et l'information des consommateurs ;

- il assure une veille réglementaire et met en application toutes les obligations pour garantir le respect de la réglementation en matière de qualité en restauration.

## **2 – Le contrôle et le suivi de la qualité auprès des fournisseurs**

- dans le cadre de l'exécution du marché public de denrées alimentaires passé entre l'Assemblée nationale et ses fournisseurs, il s'assure auprès d'eux du respect de leurs engagements pris en termes de traçabilité, d'hygiène et de qualité des produits.

## **3 – Rôle envers les personnels (RH)**

- il assure un contrôle de la mise en œuvre de Plan de maîtrise sanitaire par les équipes de cuisine ;

- il propose et assure le suivi des formations nécessaires pour l'ensemble des personnels liés à la restauration (cuisine, salle, plonge) ;

- il assure l'interface entre le personnel de restauration et les personnels chargés de la prévention des risques professionnels (ACMO, préventeur de l'Assemblée nationale, médecin du travail, responsable de la nutrition).

## **4 – Rôle envers les usagers**

- il apporte les réponses aux questions et aux réclamations des usagers ;

- il organise des enquêtes de satisfaction des usagers, en réalise l'analyse, présente les résultats et les axes de progrès à mettre en place.

### **Compétences requises :**

- Bac + 2 minimum dans le domaine de la qualité dans les industries alimentaires et bio-industries
- Connaissance des concepts, outils et méthodes du management de la qualité
- Maîtrise des réglementations attachées à la restauration tant au niveau de l'hygiène que de la sécurité alimentaire (ISO, HACCP...).
- Durée d'expérience requise : au minimum 5 ans
- Maîtrise des outils bureautiques et des logiciels dédiés (logiciel Epack)

### **Qualités attendues :**

- Capacité à travailler en équipe
- Organisation et méthode dans le travail
- Rigueur, esprit d'analyse
- Expérience du terrain,
- Pédagogie, capacité à relayer les directives à la brigade de cuisine, de plonge et de salle

**Horaires de travail** : variables : 7h/15h ou 9h/17 h selon les jours, du lundi au vendredi