

Laetitia TIREL

142 rue de Mauvaisville

61200 ARGENTAN

☎ 06.89.32.93.37

✉ laetitiatirel@hotmail.com

40 ans

1 enfant

Vie maritale

Nationalité Française

Permis de conduire B

**COMPETENCES TECHNIQUES****Management des équipes techniques**

Recrutements, suppléances d'agents de la FPT.
Accompagnement des agents (mobilité interne, besoins en formation, développement des compétences)

Objectivation des effectifs dans les lycées (diagnostics et préconisations organisationnelles)

Développement durable

Approvisionnement en bio local.

Gestion et réduction des biodéchets.

Réduction du gaspillage alimentaire.

Hygiène et sécurité alimentaire

Audit de contrôle, conseils.

Rédaction d'un PMS, d'un dossier d'agrément

Nutrition et diététique

Elaboration d'outils pour créer un plan alimentaire

Equilibre alimentaire

Conseils et assistance GEMRCN et obligations nutritionnelles.

Animation de commission de restauration.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE**De 2017 à juillet 2021 : Référente Ressources Humaines pour les lycées, Région Ile-De-France**

- Diagnostics des effectifs dans les lycées (objectivation du nombre de postes au service général, en restauration et en maintenance).
- Gestion des effectifs, suppléances, recrutements, intérim, mobilités internes, suivi médical
- Accompagnement des agents dans leur projet professionnel, dans les situations de reclassement

De 2009 à 2017 : Technicienne Restauration et Nutrition, Région Ile de France :

- Assistance techniques et conseils auprès des lycées pour la mise en œuvre de la réglementation en matière d'hygiène (PMS) pour les cuisines.
- Pilotage de la convention avec le Groupement des Agriculteurs Biologiques sur le volet « sensibilisation des lycées » et introduction de produits BIO/locaux en restauration.
- Suivi du volet gaspillage alimentaire/gestion des déchets pour le dispositif Lycées Eco-Responsables

De 2006 à 2009 : Responsable Qualité / Diététicienne, Ville de Saint Denis (93) :

- Suivi de la traçabilité interne, élaboration du dossier « agrément sanitaire » conformément aux textes du Paquet Hygiène.
- Elaboration des menus scolaires, coordination et suivi des enfants en PAI, animations des commissions de menus.
- Suivi du renouvellement des marchés alimentaires : mise à jour des CCTP, analyses des offres et passage en CAO pour les 25 lots de denrées alimentaires

FORMATION INITIALE

2004	DESS Agro-Alimentaire, Université de Caen
2003	Maîtrise Biotechnologies/Bioindustries, production en restauration
2002	Licence Biotechnologies/Bioindustries, production en restauration
2001	DUT Génie Biologique, diététique
1999	Bac S

FORMATIONS

La gestion des conflits

La laïcité

La procédure disciplinaire

La gestion de crise en restauration collective

Partage de pratiques innovantes des acteurs du développement durable sur le territoire

AUTRES COMPETENCES

Formatrice au CNFPT en hygiène alimentaire pour des sessions inter/intra collectivités.

Formatrice PRAP.

Création de supports de communication et de sensibilisation sur l'alimentation et l'environnement.

Intérêts