

**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**

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