



Offre d'emploi

Diététicien-ne conseiller-ère formateur-ice restauration collective

Présentation de l'employeur

L'association Bio Centre anime le Réseau Bio Centre-Val de Loire. Son objectif est de représenter, de soutenir et de développer la filière biologique en région Centre-Val de Loire. Elle fédère au sein de son conseil d'administration l'ensemble des groupements d'agriculteurs bio départementaux (GAB), ainsi que Bio Berry, les transformateurs, distributeurs, institutionnels et consommateurs de la filière bio.

Contexte de la mission :

La restauration collective est un débouché stratégique pour la filière Bio. En effet, la loi EGAlim impose 20 % de produits bio dans l'approvisionnement de la restauration collective publique et privée, mais ce seuil est encore très loin d'être atteint au niveau national comme régional. Bio Centre a développé depuis plusieurs années une équipe dédiée à l'accompagnement des acteurs de la RHD (chargé-e de mission territoire, diététicienne et cuisinier formateur) pour leur permettre d'intégrer et de développer l'approvisionnement des produits bio dans les menus proposés à leurs convives. Cet accompagnement s'opère en étroite relation avec les producteurs et transformateurs bio ainsi qu'avec la Plateforme Manger Bio en Centre Val de Loire.

Le/la diététicien-ne intervenant-e travaille au sein du pôle territoire qui est coordonné par la chargée de mission territoires, elle travaille également en lien étroit avec le cuisinier formateur également membre de l'équipe. La mission principale de la diététicienne intervenante est de réaliser des interventions de conseil et d'accompagnement auprès des collectivités (élaboration de menus, audit achat, suivi des prestataires des collectivités et révision des marchés publics).

Vous souhaitez participer activement à la transition agro écologique et alimentaire de nos territoires au contact des acteurs de terrain, rejoignez-nous !

Rattachement hiérarchique: Directeur de l'association

Missions et activités :

- Mettre en œuvre auprès des collectivités partenaires les différentes actions de notre offre de service : l'élaboration de menus ainsi que des approvisionnements et la planification des besoins, les audits achats, l'analyse, l'appui à la rédaction et le suivi des marchés publics.
- En lien avec l'équipe, participer à l'organisation et à l'animation des événements de sensibilisation des acteurs de la restauration collective à l'alimentation Bio, à ses aménités positives et aux solutions pour l'intégrer en RHD.

- Participer à l'élaboration des contenus de formations, pour répondre aux appels à projet du CNFPT et/ou aux demandes spécifiques des collectivités.
- Réaliser les formations auprès des agents des collectivités.
- En lien avec le/la chargé-e de mission territoire et la direction, assurer une veille et participer à la réponse aux appels à projets correspondant à la stratégie de développement de Bio Centre en matière de RHD.
- Elaborer les bilans qualitatifs et quantitatifs attendus par les financeurs, et l'ensemble des démarches administratives nécessaires à la bonne gestion des actions relatives aux missions du poste.
- Participer aux réunions de l'équipe territoire (faire le point sur les dossiers en cours, planifier les actions à venir, échanger sur les projets).
- Participer et contribuer aux commissions et groupes de travail nationaux sur les thématiques RHD.
- Participer aux instances associatives (Assemblée Générale et Conseil d'Administration).

Champ des relations :

Internes : Cuisinier formateur et chargée de mission territoires, autres salariés des 8 structures du Réseau Bio Centre Val de Loire, administrateurs et adhérents du Réseau.

Externes: élus et agents des collectivités locales, responsables de restauration.

Aptitudes et connaissances nécessaires à l'occupation du poste :

Connaissance de la réglementation en matière de restauration collective (loi Egalim et loi Climat et résilience, GEMRCN, connaissance du fonctionnement des collectivités et de la commande publique, Hygiène).

Excellentes qualités relationnelles, capacité de concertation, de médiation et de négociation.

Maîtrise de l'animation de formations, de groupe de travail et de réunion.

Capacité à travailler en autonomie et prise d'initiative en sachant rendre compte.

Qualités rédactionnelles.

Diplôme Bac + 2 minimum en diététique obligatoire avec 3 années d'expérience en restauration collective (idéalement responsable de site).

Conditions du contrat

Contrat à durée indéterminée à temps plein statut cadre, 39 heures/semaine.

Permis B indispensable. Véhicule personnel fortement souhaité.

Poste basé à Orléans (45), télétravail possible sur deux jours par semaine.

Déplacements : déplacements fréquents sur les 6 départements de la Région Centre-Val de Loire, déplacements ponctuels hors région.

5 semaines de congés payés et 23 RTT annuelles.

Modalités du recrutement

CV et lettre de motivation à l'adresse recrutement@bio-centre.org

Date limite de réception des candidatures :

15 février 2025