



Offre d'emploi Conseiller-re Formateur-riche restauration collective

Présentation de l'employeur

L'association Bio Centre anime le Réseau Bio Centre Val de Loire. Son objectif est de soutenir et de développer l'agriculture biologique en région Centre-Val de Loire. Elle fédère l'ensemble des opérateurs engagés dans le développement de la filière AB régionale. Elle réunit à ce titre l'ensemble des Groupements d'agriculteurs bio départementaux (GAB), des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs de la filière bio. C'est une structure d'échange et de concertation entre les différents maillons de la filière agrobiologique.

Contexte de la mission

L'équipe restauration collective de Bio Centre a pour rôle d'accompagner les collectivités dans l'introduction de produits bio et locaux au sein de leurs unités de restauration collective à toutes les étapes de la démarche. Sous la coordination de la chargée de mission alimentation, vous assurez la mise en œuvre de l'offre de service en matière de restauration collective (formations, diagnostics cuisine, ateliers de sensibilisation, etc.).

Liste des missions regroupées par domaine

1. Réaliser des formations culinaires

- a. Participer à l'élaboration des contenus de formation
- b. S'approprier les supports pédagogiques existants et en formaliser de nouveaux
- c. Organiser la mise en œuvre des formations
 - Rechercher et réserver les lieux d'accueil
 - Assurer l'approvisionnement et l'acheminement des produits bio locaux
- d. Animer les formations auprès des professionnels de la restauration collective (chefs de cuisines, agents polyvalents, personnels encadrants des repas)
- e. Garantir le respect du processus qualité de la formation

2. Réaliser des diagnostics techniques au sein des cuisines collectives ayant pour objectifs d'optimiser les capacités de production et d'introduire plus de produits bio locaux

- a. Réaliser les visites techniques sur site
- b. Rédiger les comptes rendus et livrables
- c. Participer à la restitution des éléments auprès des agents et des élus

3. Former les agents aux pratiques d'hygiène en restauration collective et les accompagner à formaliser leur PMS

4. Animer des actions de sensibilisation à l'alimentation durable auprès des scolaires

- a. Animations en classe
- b. Tables de découvertes en self
- c. Ateliers cuisine

5. Participer aux actions de sensibilisation à l'alimentation durable auprès des consommateurs

- a. Concevoir des fiches recettes
- b. Réaliser des dégustations lors d'événements grands publics
- c. Ateliers cuisine
- d. Vulgariser des informations (pratiques culinaires)

6. Assurer une veille économique, technique et réglementaire dans son domaine d'activité

Champ des relations

- Rattachement hiérarchique : directeur de l'association
- Rattachement fonctionnel : chargée de mission alimentation
- Relations internes : salariés du Réseau bio Centre-Val de Loire et des administrateurs du Réseau
- Relations externes : agents de restauration, fournisseurs et chargés de mission des Projets Alimentaires Territoriaux

Connaissances et compétences requises

- Maîtrise des techniques culinaires liées aux protéines végétales (association céréales et légumineuses)
- Animation de formation théorique et pratique en cuisine
- Capacité à rédiger et synthétiser
- Connaissance de la réglementation en matière de restauration collective (EGAlim, loi Climat et Résilience) et d'hygiène (HACCP, PMS)
- Maîtrise des outils de bureautique (Word, Excel, Power Point, Canva, etc.)

Aptitudes et expériences nécessaires à l'occupation du poste

- Expérience pratique en tant que cuisinier en collectivité (1 an minimum)
- Rigueur et organisation
- Aisance orale (faire vivre des contenus pédagogiques)
- Adaptabilité et autonomie
- Fort intérêt pour les questions et les enjeux liés à l'alimentation biologique et locale

Conditions du contrat

- CDI, statut cadre
- 39h/semaine du lundi au vendredi, travail occasionnel le week-end
- Poste basé à Orléans avec des déplacements fréquents à prévoir sur l'ensemble de la Région Centre-Val de Loire
 - ➔ Possibilité de télétravailler 1 à 2j/semaine
- 25j de congés payés + 23j RTT
- Permis B et véhicule personnel indispensables
- Salaire : 30 000€ bruts annuels, à discuter selon expérience

Modalités du recrutement

CV et lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante : direction@bio-centre.org

Date limite de réception des candidatures : 30 juin 2024

Date de prise de poste : début septembre 2024