



Lot-et-Garonne > Offres d'emploi

Chargé(e) de mission restauration collective H/F

PUBLIÉ LE 23/07/2021

Date de clôture des candidatures : Jusqu'au 23/08/2021

- Référence : N°1164
- Filière(s) : Administrative, Technique
- Lieu : Agen
- Catégorie(s) : A, B
- Cadre d'emplois : Catégorie A ou B - Filière administrative ou technique
- Fondement juridique du recrutement : emploi ouvert aux fonctionnaires et/ou aux contractuels sur le fondement de l'article 3-3-2° de la loi du 26 Janvier 1984

MISSIONS ET ACTIVITÉS

Intégré dans le service restauration collective de la Direction du soutien aux territoires et sous la responsabilité du chef du service restauration collective, l'agent sera amené, dans le cadre de la mise en œuvre du programme du 47 dans nos assiettes et de l'élargissement de ce programme à de nouveaux acteurs de la restauration collective, à effectuer les missions et activités suivantes :

Accompagnement dans la gestion des structures de restauration collective (EHPAD et collèges) :

- Audits organisationnels et de fonctionnement, analyse comportementale des convives et résidents

- Analyse du fonctionnement des services de restauration de ces structures : modes d'approvisionnement, volumes de commandes et catégories de produits, modes de production des repas, etc
- Analyse des capacités financières des structures / budget dédiée à la restauration (pour les catégories A)

Participation à l'élaboration de la stratégie d'achat de denrées alimentaires :

Pour les catégories A :

- évaluation et définition du besoin en prenant en compte les objectifs de développement durable, analyse des conditions économiques du marché fournisseur par la recherche de fournisseurs locaux et de filières de production locales adaptées à ces structures (sourcing, études commerciales et concurrentielles), passation et accompagnement dans l'exécution des marchés publics

Pour les catégories B :

- évaluation et définition du besoin en prenant en compte les objectifs de développement durable, recherche de fournisseurs locaux et de filières de production locales adaptées à ces structures, et accompagnement du chef de service à la passation et l'exécution des marchés publics

Animation du dispositif du 47 dans nos assiettes :

Pour les catégories A :

- mise en place d'un plan de communication et d'animations
- animer régulièrement le nouveau réseau des cuisiniers et gestionnaires d'EHPAD

Pour les catégories B :

- participation à la mise en place d'un plan de communication et d'animations
- animer régulièrement le nouveau réseau des cuisiniers et gestionnaires d'EHPAD

En 1
clic

Administratif :

- Travailler en étroite collaboration avec le chef du service et ses collègues du service Restauration collective ainsi qu'avec les directions concernées
- Veille sur les dispositifs nationaux ou régionaux qui permettent de faire évoluer le périmètre du service et peuvent contribuer à développer et financer les actions

Pour les catégories A :

- analyse, réflexion et travail sur les axes stratégiques, suivi de tableaux de bord, rédaction de notes et élaboration d'outils pour le développement des missions et d'aide à la décision

Pour les catégories B :

- travail sur les axes stratégiques, suivi de tableaux de bord, rédaction de notes et élaboration d'outils pour le développement des missions et d'aide à la décision

QUALITÉS REQUISES POUR OCCUPER L'EMPLOI

Les savoirs

Qualifications obligatoires :

- Bonnes connaissances du fonctionnement de la restauration collective (acteurs publics et privés, obligations réglementaires...)
- Bonnes connaissances des filières d'approvisionnement pour la restauration collective, du milieu de la production agricole et

alimentaire

En 1
clic

- Maitrise des réglementations et connaissances en marchés publics

Qualifications autres :

- Maitrise des principaux logiciels de bureautique : word, excel, powerpoint, outlook

Les savoir-faire

- Connaissance parfaite et suivi rigoureux des objectifs fixés par le programme Du 47 dans nos assiettes et des principes de l'achat durable
- Capacités d'analyse et de synthèse / *méthode d'analyse financière et économique (pour les catégories A)*
- Pratique de la négociation et du travail partenarial
- Bonnes qualités rédactionnelles
- Savoir travailler en équipe et en transversalité avec les autres directions
- Savoir communiquer les informations
- Savoir s'organiser et gérer les priorités
- *Savoir conduire un projet (pour les catégories A)*

Les savoir-être

- Disponibilité
- Rigueur
- Esprit d'initiative et autonomie, capacité à s'investir pleinement dans un projet et à le mener à bien
- Adaptabilité suivant les publics ciblés
- Réactivité
- Bon relationnel – Savoir être diplomate,
- Savoir être en dialogue et en relation avec des interlocuteurs venant d'autres horizons professionnels et culturels,

● Sens de la discrétion

En 1
clic

Particularités liées au poste :

- Mobilité et forte disponibilité en raison des méthodes et de l'organisation du travail du service restauration collective, des sites distants, des modes de fonctionnement des services de restauration se traduisant par des déplacements fréquents et des missions sur site

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV récent et un arrêté de dernière situation administrative obligatoire pour les agents titulaires de la fonction publique), avant le 23 août 2021, à :

Mme la Présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne

Direction des ressources humaines et du dialogue social

Hôtel du département
47922 Agen cedex 9

>Mail : emploi@lotetgaronne.fr

Je postule en ligne

— Sur le web —



Le coin des assos

Bienvenue sur la plateforme
d'échange et d'entraide des
associations lot-et-garonnaises !



Archives dépa de Lot-et-G

Conserver la mém
département pou

En 1
clic

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest



Hôtel du département

1633, avenue du Général-Leclerc

47922 AGEN CEDEX 9

 [Contactez-nous](#)  [Voir l'itinéraire](#)

[Accessibilité](#) [Faq](#) [Plan du site](#) [Mentions légales](#)

[Protection des données](#) [Logos en téléchargement](#) [Cookies](#)

[Gestion des cookies](#)

