

UN RESPONSABLE DE PÔLE ALIMENTATION TERRITORIALE (H/F)

Le défi à relever ?

En tant que responsable de ce pôle, vous serez au cœur de l'organisation et de la mise en œuvre des politiques publiques en matière d'alimentation. Vous serez également en charge du projet de construction et de l'organisation d'une nouvelle cuisine centrale.

Pilotage stratégique

- Élaboration, mise en œuvre et évaluation de la stratégie alimentaire
- Animation et coordination du travail autour de la politique alimentaire
- Représentation de la collectivité dans les instances et réseaux professionnels liés à l'alimentation.
- Veille réglementaire et technique avec un conseil stratégique aux élus et à la direction.

Pilotage opérationnel

- Coordination et suivi des dispositifs du service de restauration collective
- Garant de la qualité de la restauration collective, du respect des normes (loi Egalim, hygiène, commande publique) et mise en place de projets innovants (alimentation durable, circuits courts).
- Pilotage de la conception à l'évaluation des projets
- Élaboration et suivi du budget de fonctionnement et d'investissement
- Gestion des recettes,
- Élaboration des marchés publics et réponses aux appels à projets de financement.

Management

- Encadrement et animation de l'équipe du pôle,
- Identification des besoins de formation et développement des compétences de l'équipe

Animation du PAT

- Mise en place d'actions de sensibilisation à l'alimentation durable et développement des partenariats
- Développement et évaluation des outils de communication pour valoriser les actions du PAT.
- Mise en œuvre d'un projet éducatif global concernant l'éducation au goût.



Je postule !

Candidature avant le 05 mai 2025

Entretien de recrutement le 22 mai après-midi

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté
de communes Ardèche Rhône Coiron
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS
mail : recrutement@ardecherhonecoiron.fr

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous possédez une **expérience confirmée sur un poste similaire, idéalement en collectivité territoriale**
- Vous maîtrisez **les enjeux et acteurs de l'alimentation de la restauration collective et durable,**
- Vous avez des **compétences managériales et relationnelles solides**
- Vous avez le **sens des responsabilités et capacité à prendre des décisions stratégiques**
- Vous savez travailler en transversalité
- Vous avez de **compétences en gestion financière et commande publique**
- Vous possédez idéalement une **formation supérieure dans le domaine de l'alimentation, l'agronomie, le développement territorial ou équivalent**



L'environnement de travail ?

Poste à pourvoir au 1er juillet 2025

Ouvert aux contractuels à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L3328 2° du code général de la fonction publique) sur le grade d'attaché.
Contrat de 3 ans

LIEU ST VINCENT DE BARRES - Déplacement fréquent sur CRUAS

HORAIRES Cycle de travail de 35h, 35h30, 37h30 ou 39h RTT

RÉMUNÉRATION

- Statutaire selon le grade d'attaché
- Prime mensuelle
- Prime annuelle sur objectifs et manière de servir (9 mois de présence effective pour y prétendre)
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4,20€ pris en charge par l'employeur
- Participation financière à la prévoyance

AVANTAGES

- Action sociale (culturelle, CNAS, sportive)
- Amicale du personnel
- Aide au covoiturage via 
- Forfait mobilité