

Plus importante intercommunalité des Hauts de France par son nombre de communes, la Communauté de Communes Somme Sud-Ouest (40 000 habitants, 119 communes, 900 km², 650 agents) se distingue par son intégration très forte, son rôle majeur en matière d'attractivité et sa diversité des projets et services gérés.

La CC2SO recrute un(e) directeur/rice Alimentation Local à temps complet.

La candidature (lettre de motivation et CV) doit être adressée au Président avant le 27 décembre 2022.

Vous indiquerez la rémunération souhaitée dans votre courrier de candidature

📄 Description du poste

Missions

Dans le cadre de la création de la Direction alimentation locale (PAT, Unité de Production Cuisine Centrale, Légumerie, conserverie, MIL), le ou la directrice aura la charge, en lien direct avec le Directeur Général des Services :

- de faire vivre le Plan Alimentaire Territoriale de la CC2SO,
- de la mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective, En collaboration étroite avec le DGST : assurer la livraison de la cuisine centrale, de la légumerie, de la conserverie et du MIL,
- de gérer ces équipements,
- de créer en collaboration avec la Direction Vie Scolaire et la Direction Solidarité, l'écosystème de la production et la distribution des repas sur le territoire de la CC2SO.

Dans une vision prospective, le/la directeur/rice se verra enfin confier la mission de nouer des partenariats solides tant avec des partenaires institutionnels du territoire que des producteurs locaux (la constitution d'un GIP est envisagée).

Précisions des missions :

- développer et superviser les actions mises en œuvre en termes d'éducatifs alimentaires.
- assurer le développement du Marché d'intérêt local,
- assurer le suivi de la construction de l'unité de production d'une capacité de 5000 repas/jour, et d'une légumerie.
- de constituer une équipe afin d'assurer, en régie, une production efficiente et de qualité qui s'appuie notamment sur les ressources produites par le territoire. La mise en fonction de ces équipements est prévue pour courant 2025.

Activités

Compléments d'informations :

Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, Évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes, Décliner la politique de développement durable de la collectivité en matière de restauration collective et plus globalement de PAT, Développer une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable, de saisonnalité et locale, Supervision de la production des prestations de restauration, Piloter la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité, Vérifier les menus et leurs cycles, Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité,

Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics,
 Élaborer les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution,
 Négocier avec les prestataires de la restauration,
 Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux,
 Élaborer des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne,
 Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires...),
 Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable.

☒ Relations dans le travail

Relations hiérarchiques	N+1 : Directeur Général
Liaisons fonctionnelles	DGA ; DGST, Adjointe au DGA (directrice vie scolaire), l'ensemble du comité de direction.
Relations extérieures	Partenaires institutionnels, Producteurs locaux

☒ Compétences requises

Compétences techniques et savoir faire	Connaissance approfondie dans sur les domaines des circuits alimentaires territoriaux, Bonne connaissance du fonctionnement de l'administration, expérience souhaitée en matière de production industrielle ; connaissance approfondie sur les normes d'hygiène et sécurité. Connaissance approfondie des marchés publics, Sensibilité affirmée en matière de développement durable et économie circulaire. Expérience confirmée en termes de management d'équipe pluridisciplinaire.
Qualités relationnelles et comportementales	Disponible et réactif, le/la directrice devra être autonome dans ses choix tout en sachant relayer l'information à la hiérarchie. Avoir la capacité de s'adapter notamment faire face aux aléas.

☒ Conditions et contraintes du poste

Localisation du poste	Le poste sera basé au Siège de la CC2SO, route d'Aumale à Poix de Picardie. Des déplacements quotidiens seront à prévoir sur le lieu de production de la cuisine centrale/MIL/Légumerie Des déplacements réguliers seront à prévoir dans les communes de la CC2SO et intercommunalités contiguës
Moyens mis à disposition	Un véhicule de service sera affecté au directeur/rice Un téléphone portable Un ordinateur portable
Avantage	L'EPCI a mis en place un régime de travail avec RTT possible (35H, 36H30, 37h30, 39H). Adhésion au CNAS, le télétravail est possible sous réserve des nécessités opérationnelles, il est limité à 2 jours par semaine.

