



## Offre d'emploi en contrat d'apprentissage Bac+5

Chef de projet  
Restauration et  
Alimentation Durable

Durée : 1 an  
Sept. 2018 - Août 2019

Basé à Beaufort-en-  
Anjou

# Contexte et conditions de travail

## Présentation et contexte

- L'ACEP 49 est une association dont les adhérents représentent 26 structures juridiques de la fonction publique hospitalière, réparties sur 45 sites tous situés dans le 49 et qui se sont réunies pour construire et porter des réflexions partagées, pour porter des postes mutualisés (1 ingénieur Développement Durable, 1 ingénieur Risque Légionelle) et mener des projets collectifs. La restauration collective en EHPAD est une activité à forts enjeux pour les établissements : plaisir des convives, nutrition et santé, standing, maîtrise budgétaire, sens et plaisir au travail des salariés ... et à forts enjeux sociétaux : emplois et vie économique locale, humanisation du commerce, prévention et gestion des déchets, empreinte carbone, pollution des sols, ... L'ACEP 49 a écrit le projet ORAD-ACEP49, Opération Restauration et Alimentation Durable à l'ACEP 49, qui a pour objet d'impulser une dynamique collective au sein de l'association et avec ses partenaires vers un développement durable de l'activité de restauration. Ce projet devrait recevoir (en attente de documents officiels) un soutien financier de l'ADEME Pays de la Loire et de la DRAAF (indispensable pour le financement de ce contrat)

## Conditions de travail

- Contrat d'apprentissage en alternance
- Rémunération : minimum réglementaire (fonction de l'âge et du diplôme)
- Lieu de travail principal : ESBV, 14, rue de l'hôpital, Beaufort-en-Anjou
- Déplacements : fréquents sur le 49
- Permis de conduire : exigé
- Matériel : mise à disposition d'un ordinateur et d'un téléphone

## Relations de travail

- Tuteur d'apprentissage : François Le Guilcher - Ingénieur Développement Durable.
- Principaux interlocuteurs : Ensemble des agents des établissements adhérents à l'ACEP49 qui ont un lien avec l'activité de restauration. Partenaires territoriaux (chambres consulaires, association de producteurs, transformateurs, collectivités locales, associations, syndicats de déchets, ...) et prestataires.

# Missions

- Chaque mission de l'apprenti se fera sous la supervision du tuteur d'apprentissage, en laissant progressivement plus d'autonomie et de responsabilité à l'apprenti. Certaines missions plus stratégiques seront conduites par le tuteur, avec l'assistance de l'apprenti.

## Coordination technique et méthodologique

- Soutenir techniquement et méthodologiquement les établissements
- Accompagner les établissements dans les phases de diagnostic et d'élaboration de plans d'action, en lien avec l'outil « Mon Restau Responsable »
- Accompagner les établissements dans la mise en œuvre et l'évaluation des plans d'action
- Identifier et analyser les freins techniques, méthodologiques, sociologiques,... et proposer des solutions
- Veille réglementaire
- Veille sur les événements, actions et projets territoriaux (agricole et restauration collective)

## Animation et communication

- Animer un forum d'échange email
- Animer et suivre l'avancée des plans d'actions
- Animer des réunions d'échange entre établissement
- Rédiger des fiches Retours d'expérience pour valoriser les initiatives de certains membres et/ou préparer des scripts pour faire réaliser des vidéos
- Organiser des événements (formations, visites d'exploitations agricoles, webinaires) avec le cas échéant des partenaires et prestataires
- Alimenter le site internet de l'ACEP 49 au regard de l'avancée du projet
- Participer aux comités de pilotage du projet

## Analyse globale - Evaluation

- Identifier et analyser les freins et blocages au déploiement des plans d'actions ou à leur manque d'ambition. Mettre en perspective au regard des enjeux.
- Conduire un suivi et une évaluation collective du projet, formaliser des bilans intermédiaires destinés notamment aux financeurs
- Construire des argumentaires destinés aux directions d'établissement, aux partenaires, aux tutelles financières,...
- Participer à des réunions stratégiques sectorielles et/ou territoriales avec des partenaires et instances concernés

## Profil recherché

### Parcours scolaire et/ou professionnel

- Vous allez entrer en dernière année d'école d'ingénieur ou de Master, ou vous vous réorientez, et vous souhaitez privilégier l'alternance pour valider un diplôme Bac+5 ou DU.
- Vous souhaitez orienter votre carrière prioritairement vers un métier qui contribue pleinement au Développement Durable. Contribuer à rendre le monde plus agréable, plus responsable, est très important pour vous.

### Connaissances appréciées et à développer

- Notions sur le fonctionnement et contraintes d'une cuisine de restauration collective
- Notions sur le fonctionnement des établissements sanitaires et médico-sociaux
- Enjeux nutritionnels de la personne âgée, des scolaires, ... et autres enjeux sanitaires liés à l'alimentation
- Enjeux environnementaux liés à l'alimentation : empreinte carbone, pollution des sols, gestion des déchets,...
- Enjeux économiques, sociaux et territoriaux liés à l'alimentation
- Enjeux juridiques liés à l'achat public de denrées alimentaires
- Sociologie de l'accompagnement au changement

### Savoir-Faire appréciés et à développer

- Bonne expression écrite, prise de note, note de synthèse, ...
- Animation de réunion, expression en public
- Conduite de projet : méthode, évaluation,...
- Facilité avec l'informatique et le numérique : bureautique, applications web, webinaire, ...

### Savoir être appréciés et à développer

- Intégrité
- Enthousiasme
- Initiative
- Persévérance
- Organisation du travail
- Ouverture d'esprit
- Polyvalence
- Maturité
- Constante envie d'apprendre

# Candidature

Candidature à envoyer sous format numérique à [f.leguilcher@acep49.fr](mailto:f.leguilcher@acep49.fr) au plus tard le 11/05/2018  
Entretiens au fil des candidatures.

Plus d'information sur le poste :

François Le Guilcher  
Ingénieur Développement Durable  
ACEP 49  
[f.leguilcher@acep49.fr](mailto:f.leguilcher@acep49.fr)