



Le CCAS de la Ville des HERBIERS (16 600 habitants) - Vendée

La Ville des HERBIERS est une collectivité dynamique qui compte 280 agents au service de la population. Fort de ses 3 résidences et de sa cuisine centrale, le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville compte également 180 agents. A compter du 1^{er} janvier 2023, la Cuisine centrale élargit ses services pour les écoles élémentaires et primaires de la Ville des Herbiers. Dans le cadre de cette nouvelle organisation, le CCAS recherche un :

Diététicien (H/F) à 50% - emploi permanent

Cadre d'emplois des diététiciens (grades : technicien paramédical de classe normale et technicien paramédical de classe supérieure)

MISSIONS PRINCIPALES

En lien avec les différents membres de l'équipe de la cuisine centrale, vous aurez en charge de :

- Etablir les différents plans alimentaires ;
- Mettre en place des menus variés et équilibrés adaptés aux différents publics servis : EHPAD, Maison de la Petite Enfance, écoles maternelles et primaires, centres de loisirs, ... en lien avec le responsable de la cuisine centrale ;
- Réaliser des fiches techniques en conciliant les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective en Nutrition) et les attentes des publics ;
- Apporter une expertise lors des « commissions menus » ;
- Proposer un accompagnement et une prise en charge adaptée aux besoins évalués ;
- Réaliser des bilans diététiques personnalisés ;
- Gérer l'interface en communication entre la restauration collective et les différents points servis ;
- Dispenser des conseils nutritionnels à partir de bilans diététiques personnalisés ;
- Définir, contrôler et évaluer la qualité de l'alimentation servie en collectivité ;
- Développer et proposer des actions de prévention en santé publique ;
- Réaliser des enquêtes de satisfaction annuelles.

ACTIVITES OCCASIONNELLES

- Participation aux réunions en lien avec les projets des établissements ;
- Participation aux projets autour de la nutrition.

HORAIRES ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaires en journée, du lundi au vendredi, à définir selon les besoins ;
- Vous devrez vous déplacer sur les différents sites en fonction de l'organisation et des besoins définis.

PROFIL RECHERCHE

- Titulaire d'un BTS ou DUT Diététique,
- Expérience sur un poste et/ou sur des missions similaires souhaitée
- Règles d'hygiène liées à la restauration collective
- Connaissance des denrées alimentaires et des bases de la nutrition
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

.../...

- Qualités relationnelles, sensorielles, disponibilité et adaptabilité
- Etre rigoureux et discret
- Autonomie
- Rigueur
- Réactivité
- Goût pour le travail en équipe
- Discrétion
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales
- Permis B exigé (déplacements sur les différents sites)
- Maîtrise des outils informatiques et logiciels Word, Excel...

AVANTAGES COLLECTIFS :

- Compte-Epargne Temps
- Participation mutuelle employeur
- Amicale du personnel (COS)
- Abonnement CNAS et FDAS

CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- Poste à pourvoir **au 1^{er} janvier 2023** sur un emploi permanent à temps non complet (50% soit 17h50 par semaine) ;
- **Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + CTI + Complément Indemnitaire Annuel et prime de fin d'année**
- Schéma vaccinal complet

► Renseignements :

- sur les missions : Carole SAMSON, Directrice Générale de la Résidence Fontaine du Jeu, 02 51 91 78 78.
- sur le statut Vincent FENDELEUR – Directeur des Ressources Humaines au 02 51 66 87 22.

► Merci de déposer votre candidature : lettre de motivation + C.V. détaillé avant le 05 août 2022, à

Madame La Présidente du CCAS - Service des Ressources Humaines
Hôtel de ville – 6 rue du tourniquet – CS 40209 – 85 502 Les HERBIERS cedex
ou par courriel à : recrutement@lesherbiers.fr