

La communauté de communes recrute :

Un(e) diététicien(ne)

Catégorie A filière médico-sociale

Sous la responsabilité de l'ingénieur restauration, nous recherchons un(e) diététicien(ne) pour le Pôle Culinaire en charge de la fabrication des repas en liaison froide pour les crèches, écoles, centres de loisirs, Ehpad et portage à domicile.

Les activités principales du poste sont :

- Etablir des plans alimentaires et menus équilibrés sur la base des recommandations du GEMRCN, en tenant compte des particularités alimentaires des différents usagers et des contraintes de production avec le responsable du pôle culinaire et le chef de production
- Gérer le suivi des allergènes et les inscriptions des enfants ayant des P.A.I.
- Contrôler l'ensemble de la chaîne alimentaire, la qualité des produits et des repas servis, la qualité de l'environnement humain, des locaux de restauration et le gaspillage.
- Veiller aux saisies informatiques des menus et des plats sur notre logiciel de gestion alimentaire (Datameal).
- Accompagner les sites de livraison par des visites régulières et la mise en place d'actions de formation des agents en charge du service et/ou de l'encadrement du temps repas, de la remise en température.
- Mener ou participer à des actions d'éducation nutritionnelle, d'éveil sensoriel.
- Animer la politique nutritionnelle : travail étroit avec les équipes de cuisine et les différents clients.
- Recueillir, analyser les remontées liées à la satisfaction des clients et proposer des actions d'amélioration.
- Mettre en place les réunions de concertation régulières avec les différents clients : commission menu avec les maisons de retraite, réunion bilan avec centres de loisirs, crèches, CCAS, portage de repas à domicile et scolaire.
- Contribuer à l'information du public en développant des actions de communication au sein des supports de la collectivité territoriale.
- Gérer et initier des actions sur le gaspillage alimentaire.
- Participer à la rédaction des cahiers des charges fournisseurs des produits agroalimentaires.
- Assurer la veille réglementaire dans le domaine alimentaire.

Compétences requises :

- Capacité à adapter ses connaissances théoriques à la demande des usagers et au travail en équipe.
- Qualités relationnelles pour travail en équipe.
- Connaissance de la restauration collective en liaison froide.
- Techniques d'animation.
- Sens de la communication
- Maîtrise de l'informatique

Profil :

- BTS ou DUT diététique (Bac+2 mini)
- Expérience en communication et management d'équipe.
- Doué d'une réelle sensibilité pour l'univers de la cuisine, vous êtes dynamique, curieux, polyvalent, autonome et adaptable.
- Vous êtes force de propositions et êtes à même de conduire des projets.
- Ouvert, vous avez un bon contact, le sens de la diplomatie et de la pédagogie. Vous savez vous affirmer et faire preuve de rigueur.
- Titulaire du permis B

Poste à temps complet, rémunération statutaire et régime indemnitaire, à pourvoir le 1^{er} avril 2026

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 31 décembre 2025 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : contact@cc-macs.org

Renseignement service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes.