

Marché sur l'Eau		
FICHE DE POSTE		Auteur : Christelle TOUZART-MATROT
		Etablie le : 15/11/2019
Contact : contact@marchesurleau.com	CHARGE.E DES PROJETS ALIMENTATION et EVENEMENTS	MAJ : 13/09/2021 et le 04/02/2022

La fonction principale du ou de la chargé.e des projets alimentaires et d'événements est de mettre en œuvre les décisions du conseil d'administration et de favoriser le développement de la structure dans le respect du projet associatif.

Il ou elle est chargé.e de mettre en place les moyens nécessaires à la réalisation des objectifs définis, à travers diverses actions et activités de l'association. Le ou La chargé.e des projets alimentaires et événements s'assure du respect des textes en vigueur ainsi que des orientations stratégiques votées par le conseil d'administration.

1 - GENESE DE LA FONCTION

La création de ce poste a permis de professionnaliser les projets d'action alimentaire et de sa communication sur les diverses actions visant l'alimentation durable dans sa globalité et de donner à l'association les moyens de mettre en œuvre les projets ancrés dans la sensibilisation. Visant le domaine de l'alimentation et de la santé, son rôle est important. Sa priorité est de proposer une direction alimentaire adapté à chaque projet afin d'optimiser ses performances, d'organiser des animations qui met en avant les objectifs et les valeurs de l'association.

2 - FONCTIONS

- Le ou la chargé.e des projets alimentaires et d'événements est placée sous la responsabilité de la Direction et du Conseil d'Administration et de son Président,
- Travaille en relation avec les producteurs, les adhérents, les prestataires, les bénévoles, ...
- Gère sous la responsabilité de la Direction, le système d'information en ce qui concerne les produits alimentaires, les conseils, la communication, la recherche et le développement des moyens pour atteindre les objectifs définis,
- Garantit ainsi que le respect de la réglementation alimentaire soit respecté,
- Maintient et développe le partenariat nécessaire à la mise en place des projets, producteurs, clients privés, financeurs, partenaires institutionnels...
- Traduit dans un langage simple et adapté les principes complexes d'équilibre alimentaire,
- Sait adapter son langage à la diversité des interlocuteurs

3 - DESCRIPTION DU POSTE

✓ Responsabilités :

- Proposer et soumettre à la Direction des actions et événements de sensibilisation sur l'alimentation durable

- Concevoir et conduire le projet de la cuisine partagée à LA BUTINERIE,
- Piloter et contrôler l'activité des ateliers du Bien Manger,
- Animer les réseaux de partenaires internes et externes au projet de MSE,
- Aider et accompagner l'équipe en fonction sur les démarches visant l'alimentation,
- Donner des conseils pertinents, fiables et adaptés,
- Proposer et élaborer des Animations, des Evénements au sein de MSE sur d'autres thèmes qui touche l'agriculture, l'alimentation, la santé, le bien vivre et bien être.

✓ **Activités principales :**

- Elaborer les thèmes et participer aux événements de MSE et aux « Ateliers du Bien Manger »,
- Transmettre des infos écrites et orales afin d'assurer une traçabilité et le suivi des démarches au sein des ateliers divers et des repas enfants/participants,
- Relayer des infos et messages de santé d'intérêt public, des comptes rendus auprès de l'équipe,
- Aider et accompagner l'équipe en fonction/en mission sur place,
- Etablir des fiches « produits » sur toutes les denrées alimentaires de MSE,
- Etablir des fiches recettes pour mettre à disposition sur nos stands et notre site internet,
- Elaborer des tutos de cuisine, des photos pour alimenter nos réseaux sociaux,
- Mettre en place des documents/supports écrits et dématérialisés pour la mise à disposition des adhérents (photos, fiches, ...)
- Participer et établir des menus/repas équilibrés et des fiches recettes en collaboration avec les différents acteurs,
- Concevoir et proposer un projet sur l'alimentation Durable à LA BUTINERIE (2022),
- Proposer des jeux ludiques en lien avec l'alimentation,
- Partager ses connaissances approfondis des besoins nutritionnels spécifiques à chacun selon son âge, son activité physique.
- Être en contact direct avec les adhérents lors des distributions de paniers et enfants lors des ateliers

4 - PROFIL - COMPETENCES

- Savoir (connaissances) : mettre en pratique la bonne connaissance des produits alimentaires locaux et de saison.
- Savoir-faire (capacités à faire) : Voir activités principales, conseiller et non moralisateur
- Entreprendre : porter un projet de l'idée à sa mise en œuvre, à sa pérennisation d'activité et au développement,
- Savoir être : Autonome (et travail en équipe), patient.e, rigoureux.se, pédagogue auprès des adultes et enfants, déterminé.e, organisé.e, enthousiaste, adaptabilité, à l'écoute, créati.f.ve et inventi.f.ve.

5 - CONDITIONS D'ACCES A L'EMPLOI

- Diplômes ou certification nécessaires : savoir organiser des actions, des événements,
- Expérience professionnelle : travail en équipe, appartenance à une association...
- Divers : permis B exigé, maîtrise des outils informatiques

6 - CONDITIONS DE TRAVAIL

- Salaire brut mensuel : 1800€ brut/ mois,
- Temps de travail : 35 heures / semaine,
- Horaires de travail : variable
- Jours de travail : mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi,
- Jours de repos : dimanche, lundi,
- Affectation géographique : Seine et Marne, Seine St Denis et Paris.
- Spécificités du poste : Travail au domicile, Maison des assos et à La Butinerie (93)
- Matériel mis à disposition : ordinateur, consommables,
- Moyens humains mis à disposition :
 - 3 salariés
 - 9 membres du CA
 - Une équipe de bénévoles