



Saint  
Denis



SAINT-DENIS  
MARQUONS LES JEUX  
DE NOTRE EMPREINTE

Au cœur des jeux olympiques et paralympiques 2024

## La ville de Saint-Denis (93) recrute :

### **Apprenti.e en développement durable axe alimentaire (H/F)**

Saint-Denis s'implique dans l'apprentissage

Poste à pourvoir à la rentrée 2023

**Rejoignez une équipe dynamique en charge de nombreux projets passionnants !**

Ville d'histoire avec l'incontournable Basilique royale, Saint-Denis, 3<sup>ème</sup> commune d'Ile-de-France avec plus de 110 000 habitants, est un territoire en plein dynamisme qui accueille chaque année près de 1 000 nouveaux habitants et attire de nombreuses entreprises locales et d'envergure internationales.

Ce développement urbain exceptionnel, impulsé notamment par la présence du Stade de France et confirmé par la désignation comme pôle stratégique du Grand Paris, s'accompagne d'une richesse culturelle et créative symbolisée par la cité européenne du cinéma et matérialisée par sa candidature au titre de Capitale européenne de la culture 2028.

Future ville d'accueil de la Coupe du monde de rugby 2023 et des Jeux olympiques et paralympiques 2024, la Ville de Saint-Denis bénéficie quotidiennement de l'engagement, de l'expertise et du sens d'intérêt général de ses 3 000 agents. Elle recrute annuellement plus de 200 nouveaux collaborateurs et collaboratrices dont les missions visent à faire de Saint-Denis une ville durable, attractive, apaisée, émancipatrice, et solidaire, en un mot : équilibrée.

#### **MISSIONS**

La direction de la restauration gère la cuisine centrale et est composée de 5 services : Administration, Unité de Veille Sanitaire, Approvisionnement, Production et Expéditions.

La cuisine centrale de la ville de Saint-Denis assure la fabrication et la livraison de 9 000 repas/jour auprès des établissements scolaires, des résidences de personnes âgées, des personnes dépendantes à domicile et d'une Maison du Petit Enfant

**Au sein de la Direction de la Restauration, l'apprenti.e exercera les missions suivantes :**

➤ **Suivre le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire :**

- Apporter informations et appui aux équipes dans la pérennisation technique et pédagogique du plan d'action
- Vérifier le respect et la compréhension du dispositif
- Proposer et mettre en place des outils et des actions permettant de diminuer le gaspillage au niveau de la cuisine centrale
- Rechercher des outils de sensibilisation

➤ **Mettre en place des actions organisées en mode projet :**

- Proposer de nouvelles actions aux différents publics visés afin de maintenir la dynamique du projet
- Participer à la construction de temps de formation
- Réaliser des visites ateliers de la cuisine centrale

- Elaborer une charte anti-gaspi et autres documents concourant à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Participer aux évènements ville**
  - Rechercher et proposer des animations,
  - Participer aux différents temps de l'évènement (amont, jour j, aval)

## COMPÉTENCES REQUISES

### Techniques (connaissances)

- Connaissances pédagogiques et méthodologie de projet souhaité
- Connaissances environnementales de base, intérêt pour les questions écologiques

### Relationnelles / savoir-faire comportemental

- Qualités relationnelles
- Capacité à travailler en équipe
- Aisance à l'oral

## DIPLÔME PREPARE

Licence professionnelle ou Master

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Temps et lieu de travail : 35 heures
- Rémunération selon barème réglementaire
- Participation aux frais de transports
- Restauration collective

## CANDIDATURE

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer par mail à :

[rh.recrutement@ville-saint-denis.fr](mailto:rh.recrutement@ville-saint-denis.fr)

Consultez nos offres d'emploi du notre site internet :

<https://ville-saint-denis.fr/recrutement>

