



Chef(fe) de projets Région Sud

F/H – 1 ETP

Poste basé dans le Vaucluse

Entreprise sociale, le GROUPE SOS met l'efficacité économique au service de l'intérêt général. Avec ses 21 500 salariés présents dans plus de 550 établissements et services, il répond aux besoins fondamentaux de la société à travers 9 grands cœurs de métier : la jeunesse, l'emploi, les solidarités, la santé, les seniors, la culture, la transition écologique, l'action internationale, l'action territoriale.

Vous y intégrerez le secteur Transition écologique, qui porte un enjeu majeur faisant partie des grands défis du GROUPE SOS. L'ambition du secteur à l'ère de la rareté est de fournir des biens et services fondamentaux au plus grand nombre tout en préservant le capital naturel et en favorisant l'essor de l'économie sociale, solidaire et circulaire. Créé il y a 5 ans, le secteur connaît une forte croissance et compte aujourd'hui 1 000 salariés et 30M€ de budget annuel. Il agit au quotidien sur 4 axes clés : La préservation du patrimoine naturel, l'agriculture et l'alimentation durable pour tout.e.s., la formation et l'entrepreneuriat et le financement de la transition.

Vous intégrerez plus précisément le Pôle alimentation au sein de ce secteur Transition écologique, pôle qui regroupe entre autre plusieurs associations : Silver Fourchette, Les Enfants cuisinent, Mamie Foodie, ANDES, la Manufacture de légumes.

SILVER FOURCHETTE

Rester en bonne santé, maintenir ses capacités et vivre chez soi, aussi longtemps que possible : c'est ce que nous souhaitons tous et toutes ! Silver Fourchette, structure issue de l'ESS, agit auprès des seniors pour leur donner les clés d'agir sur leur santé par une alimentation équilibrée et adaptée qui repose sur les codes et valeurs de la gastronomie française.

Depuis 2014, Silver Fourchette va à la rencontre des seniors et vers celles et ceux qui les accompagnent. Nous proposons des actions concrètes, pédagogiques et positives autour de l'alimentation ; une approche qui rompt avec les campagnes de prévention classiques car elle met l'accent sur le plaisir, le partage, l'innovation.

En 7 ans, Silver Fourchette a sensibilisé plus de 50 000 personnes, 1 500 jeunes en formation et près de 1000 EHPAD et résidences et services, dans une quarantaine de départements partenaires et lors d'événements de grande envergure.

Pour un impact plus fort et plus durable, Silver Fourchette travaille de concert avec les pouvoirs publics, les entreprises, les établissements accueillant les personnes âgées, les expert.e.s santé & seniors et bien sûr... les chefs !

SILVER FOURCHETTE EN REGION SUD

Silver Fourchette est présent depuis 2017 en PACA, et 2021 dans le Vaucluse. A date, plus d'une dizaine d'actions ont été menées sur le département, pour les Aidants familiaux et pour les seniors : ateliers de cuisine, démonstrations culinaires, conférences, cycles sport et nutrition, etc.

Pour mener à bien sa mission, Silver Fourchette est **représenté sur chaque département par un(e) Chef(fe) de projet et au niveau régional par une responsable Alimentation. Le/la Chef(fe) de projet pilote en autonomie l'ensemble des actions menées sur ses territoires cibles et accompagne le développement régional de Silver Fourchette.**

Préparation, rencontres et mobilisation des acteurs locaux

- Etudier les spécificités de votre territoire, cartographier les acteurs et proposer un plan d'action, en accord avec le projet déposé auprès de nos financeurs ;
- Valider et mettre en œuvre les indicateurs de suivi et de mesures d'impact de Silver Fourchette avec le département ;
- Rencontrer et fédérer les partenaires de Silver Fourchette (CCAS, villes, CLIC/PAT, EHPAD, Résidences autonomie, Résidences services, lycées hôteliers/CFA, associations, ...) ;
- Communiquer pour mobiliser le public lors des actions, valoriser les actions ;
- Identifier des partenaires et assurer la gestion et le suivi des partenariats établis sur le territoire.

Déploiement des actions :

- Organiser les événements de la programmation départementale de Silver Fourchette : des démonstrations culinaires, des visites de ferme, des projets intergénérationnels, des conférences, ou d'autres formats à imaginer !
- Etre garant de la qualité des opérations et de la satisfaction des parties prenantes ;
- Solliciter la presse locale et recenser les parutions médias ;
- Mettre en œuvre les indicateurs qualitatifs et quantitatifs (taux de participation, type de population...).

Evaluation :

- Analyser l'ensemble des données et formaliser un rapport d'évaluation complet à destination des acteurs institutionnels ;
- Réaliser un reportage photos et une revue de presse.

Développement de Silver Fourchette :

- Le/la Chef(fe) de projet est amené(e) à contribuer au développement de Silver Fourchette sur son territoire, à l'échelle régionale (en collaboration avec la Responsable Alimentation régionale) et nationale (en collaboration avec les autres chefs de projet et l'équipe centrale).
- Des actions en PACA peuvent s'inscrire dans le développement du territoire.

En tant que chef.fe de projet dédié.e à votre territoire, vous êtes l'interlocuteur.trice privilégié.e du département et organisez à ce titre les réunions de cadrage, comités de pilotage, et le suivi opérationnel et financier du projet. Vous êtes garant.e de la qualité des opérations, de l'impact social des actions de prévention, et que les actions soient fidèles à « l'esprit Silver Fourchette ». Vous représentez l'expertise du Groupe SOS et incarnez les valeurs de Silver Fourchette : rigueur, convivialité, énergie !

Ce poste est une belle opportunité de rencontrer les acteurs publics, privés, associatifs d'un territoire, en intégrant une équipe dynamique, solidaire et engagée ! Véritable chef d'orchestre, vous développez en quelques mois un réseau important en grande autonomie.

ORGANISATION DU TRAVAIL

Vous reporterez régulièrement de l'avancée de vos actions auprès de la Responsable Alimentation - Région Sud. Vous travaillerez principalement en télétravail depuis le Vaucluse avec des déplacements réguliers sur Paris et sur d'autres départements.

Vous piloterez la programmation financée sur le Vaucluse à destination des seniors et des EHPAD, ainsi que quelques autres projets régionaux en complément d'activité.

PROFIL :

- **Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+5** (école de commerce, institut d'études politiques, ingénieur ou diplôme universitaire équivalent), vous avez acquis au minimum deux ans d'expérience dans la gestion de projets.
- Force de proposition, dynamique et aimant le travail en équipe comme en autonomie, vous disposez d'excellentes qualités relationnelles, organisationnelles et rédactionnelles. D'un tempérament rigoureux et doté.e d'une fibre entrepreneuriale, vous avez une appétence non-dissimulée pour l'une des thématiques suivantes : seniors, événementiel, gastronomie, agriculture...
- **Vous êtes reconnu.e pour votre capacité à convaincre et fédérer !**
- Excellente maîtrise des outils de Microsoft Office exigée.
- Vous adhérez aux valeurs et au modèle de l'entrepreneuriat social.
- Priorité aux travailleurs handicapés à compétences égales.
- **Ce poste nécessite d'effectuer des déplacements** : un défraiement est prévu.

CONDITIONS :

CDD de 7-8 mois (jusqu'à fin décembre possiblement renouvelable)

Poste en télétravail basé dans le Vaucluse

Convention-collective/rémunération : CCN Syntec : Sociétés de conseil / Selon expérience.

Avantages : Titre-repas, Remboursement partiel abonnement transports collectifs, Remboursement total abonnement vélos en libre-service, Mutuelle avec prise en charge partielle employeur, Contrat de prévoyance, Comité d'entreprise

Date de début du contrat : mai 2022

Rémunération : 28-32K brut annuel en fonction du profil du candidat

Envoyer CV et lettre de motivation personnalisée à lola.veyrat@groupe-sos.org, Responsable Alimentation - Région Sud. Lettres de recommandation appréciées.

Premiers retours sur les candidatures reçues au fil de l'eau.