

Nous recrutons

Un chargé de développement de la restauration scolaire des collèges publics - coordination de la cellule restauration durable (F/H) - cadre d'emploi des attachés territoriaux (Cat. A) -

Notre institution

La collectivité gère un budget d'environ 545 millions d'euros, 2 000 agents et plus de 200 offres d'emplois annuelles.

Placé idéalement au cœur de la Région Nouvelle-Aquitaine, le département de la Charente offre l'avantage d'une agréable qualité de vie et de paysages très divers. Charente limousine, Charente périgourdine, pays du Cognac, vallée de l'image d'Angoulême, constituent des atouts économiques et culturels pour le département.

De nombreux et grands festivals y sont organisés toute l'année : le festival international de la Bande dessinée y côtoie le Festival du Film Francophone, le Festival Blues Passion, Musiques Métisses ou le Festival des Musiques du monde à Confolens.

Ouvert sur les métropoles, le département de la Charente est **accessible grâce aux axes nationaux et la LGV** qui desservent ses territoires.

Tourné vers le développement de l'image de son territoire, le Département de la Charente accorde une importance particulière à l'**éducation**, à travers les collèges dont il a la charge, à l'**accessibilité de ses territoires**, à travers l'entretien des routes départementales, et aux **solidarités humaines**, à travers les maisons des solidarités.

Le Département assure le fonctionnement et l'entretien des 38 collèges publics de la Charente et, à ce titre, gère le recrutement des personnels techniques qui contribuent à la qualité de l'accueil et du cadre de vie de la communauté éducative. Ces agents sont chargés dans les établissements des missions d'entretien général et technique des locaux, ainsi que de la restauration. Placés sous l'autorité hiérarchique de l'institution départementale, les agents sont soumis à l'autorité fonctionnelle des chefs d'établissement.



CADRE INSTITUTIONNEL

Pôle	PECS
Direction	Éducation-Jeunesse et Enseignement supérieur
Service	Administration des collèges et relations avec les EPLE
Secteur / cellule	Restauration scolaire des collèges publics
Résidence administrative	Angoulême
Localisation géographique	44 rue de l'Arsenal
Emploi repère	chargé de développementmanagement - encadrement d'équipe
Niveau fonctionnel	4.1



ENVIRONNEMENT HIÉRARCHIQUE ET FONCTIONNEL

Relations fonctionnelles : Internes	Relations fonctionnelles : Externes
<ul style="list-style-type: none">- service en charge du Projet Alimentaire de Territoire (PAT)- PRESS : commande publique - service juridique - service formation- PIAT : Direction développement durable du territoire /service Environnement agriculture et aménagement durable- PECS : agents ATTEE dont chefs et seconds de cuisine- Service Budgétaire et Comptable	<ul style="list-style-type: none">- Collèges publics : chefs d'établissement, adjoints-gestionnaire- Groupements : AGAPE16,...- Structures et associations en charge du développement agricole- Laboratoire départemental d'analyse



DÉFINITION DU POSTE

Au sein d'une cellule opérationnelle restauration scolaire composée de quatre personnes, rattachée au service en charge du fonctionnement des collèges et qu'il coordonne, l'agent est chargé de développer, en lien avec les autres agents de l'équipe, la stratégie départementale de la restauration scolaire des collèges publics élaborée dans le cadre du plan Collège 2030 et en réponse aux objectifs et enjeux identifiés dans le cadre du Plan alimentaire territorial (PAT).



ACTIVITÉS

Accompagner le développement d'une alimentation durable dans la restauration scolaire des

Mission 1 : collèges publics

- participer à la définition des orientations stratégiques en matière de restauration scolaire et coordonner la mise en œuvre des projets correspondants ;
- structurer un dispositif d'approvisionnement en circuits courts des produits issus de l'agriculture biologique charentaise, organiser et mettre en œuvre une stratégie d'achats arbitrée par le Département ;
- participer, en lien avec le service en charge du PAT, aux projets de développement agricole visant la structuration de l'offre sur le territoire et son rapprochement avec la demande ;
- développer et animer des partenariats avec les différents organismes et associations de la restauration collective.

Mission 2 : Mise en œuvre opérationnelle du plan d'actions pour une restauration scolaire durable

- inscrire les collèges publics dans une démarche d'écocertification pour asseoir des pratiques durables en matière de restauration scolaire ;
- consolider et mettre en œuvre le plan d'action visant à la réduction et la valorisation des déchets alimentaires ;
- organiser un dialogue de gestion avec les établissements à partir des données du progiciel Webgerest (en cours de déploiement) , élaborer et mettre en oeuvre un plan d'action adapté pour répondre aux objectifs stratégiques ;
- suivre et évaluer les projets mis en place.

Piloter les actions administratives et réglementaires relatives à la restauration scolaire

Mission 3 :

- élaborer et suivre les budgets alloués à la restauration scolaire, en assurant une gestion optimale des ressources financières ;
- analyser les budgets restauration des collèges, proposer les évolutions tarifaires et les mécanismes de subvention à l'atteinte des objectifs fixés par le Département ;
- négocier les conditions juridiques, financières et organisationnelles des conventions de fourniture de repas par les collèges aux collectivités locales ;
- assurer une veille technique et juridique de la restauration scolaire.

Coordination et animation de la cellule

Mission 4 :

- gestion et coordination des ressources, des moyens et des activités des agents de la cellule ;
- veiller à la qualité de la réponse et des prestations fournies auprès partenaires et des collèges ;
- veiller aux évolutions des métiers dans le cadre de la transition écologique, proposer des outils pour accompagner les changements nécessaires.

COMPÉTENCES ATTENDUES

SAVOIRS

- | | |
|---|--|
| 1 | Organisation, fonctionnement, missions du Conseil départemental, de la Direction et du Service d'affectation |
| 2 | Connaissance du cadre réglementaire applicable aux EPLE (cf. code de l'éducation) |
| 3 | Maîtrise des circuits et procédures administratives |
| 4 | Environnement, fonctionnement et procédures des partenaires du service |
| 5 | Notions de comptabilité |

SAVOIR-FAIRE

- | | |
|---|---|
| 1 | Maîtriser l'outil informatique (Word et Excel) |
| 2 | Réaliser des tableaux de bord et outils de suivi |
| 3 | Réaliser la saisie de documents de formes et de contenus divers |
| 4 | Effectuer le classement ordonné des documents administratifs |
| 5 | Organiser, prioriser les tâches |

SAVOIR-ÊTRE

- | | |
|---|--|
| 1 | Faire preuve d'autonomie et d'organisation |
| 2 | Faire preuve de sens relationnel |
| 3 | Faire preuve de discrétion professionnelle |
| 4 | |
| 5 | |



CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

Temps de travail	temps complet
Moyens logistiques	outils bureautiques téléphone portable
Conditions particulières	déplacements fréquents

La candidature (lettre de motivation, CV, diplômes et dernier arrêté de situation statutaire pour les titulaires de la Fonction publique) doit être déposée sur le site Internet du Département : <https://portail.citoyen.lacharente.fr/widgets/opendatafile/>

Date limite de candidature : 12/01/2026

Référence : PECS-DEJES-Admincolleges-cellulere restaurationdurable-chargédedéveloppement (P.1827-BJ)

Cette procédure de recrutement répond aux dispositions édictées par le code général de la fonction publique.