



Association : FNAQPA
Siret : 38263344400064 **Code APE** : 9412 Z
Secteur : Organisation professionnelle

La **FNAQPA (Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Agées)** est l'une des principales organisations représentatives du secteur gérontologique. Elle rassemble **des gestionnaires d'établissements et de services à but non lucratif** (EHPAD, maisons de retraite...), afin de **défendre leurs intérêts et la qualité de vie des personnes âgées**.

En 2019, la FNAQPA lance le projet « **Maison Gourmande et Responsable** » qui accompagne 500 Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) dans leur démarche de restauration responsable pour :

- ✓ Améliorer la satisfaction des personnes âgées,
- ✓ Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition
- ✓ Réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %.

Pour plus d'informations : www.maison-gourmande-responsable.org .

Pour conduire ce projet ambitieux en région, nous recherchons un **Chargé de mission (H/F)**, dans le cadre d'un CDI de chantier de 2 ans à pourvoir le 18 février 2019.

Le poste :

Au sein d'une équipe de 5 personnes dirigée par la Responsable RSE, vous pilotez le développement du projet, dans le respect de la stratégie nationale, sur le territoire **Nouvelle Aquitaine et Occitanie**. Vous devrez à ce titre :

- **Représenter le projet et l'animer auprès d'un réseau d'environ 100 EHPAD :**
 - ✓ *Coordonner les actions et la mise en œuvre des outils du projet (autodiagnostic...)*
 - ✓ *Animer des réunions d'information et/ou de formation sur le projet et organiser des journées d'échanges entre les participants d'une région*
 - ✓ *Assurer une communication fluide ascendante et descendante sur les bonnes pratiques*
 - ✓ *Développer un réseau d'acteurs locaux en lien avec le projet (collectivités, ADEME, ARS, fédérations...)*
- **Accompagner les établissements partenaires du projet :**
 - ✓ *Effectuer des visites régulières sur site et rendre compte de la dynamique du projet en identifiant les freins, les leviers et les bonnes pratiques*
 - ✓ *Informier et accompagner les structures sur les enjeux de la restauration, les actions à mener et l'utilisation des outils mis à leur disposition*

Votre profil :

Diplômé(e) de l'enseignement supérieur, vous avez travaillé sur du développement de réseau territorial et en gestion de projet. Idéalement, vous avez une expérience opérationnelle « terrain » autour d'une ou plusieurs thématiques suivantes : Développement Durable, restauration collective, nutrition, gaspillage alimentaire. La connaissance du secteur médico-social sera un plus.

Ayant le goût du challenge et du travail en équipe, votre capacité d'analyse et votre intelligence relationnelle vous permettront de réussir le développement et l'animation de votre réseau et d'être force de proposition pour fédérer autour du projet.

Dynamique, autonome et mobile, vous saurez faire preuve d'organisation, de rigueur et d'adaptation en toute circonstance. Une bonne maîtrise des outils informatiques (Suite Office, messagerie) et de la langue française (orthographe/syntaxe) est également nécessaire pour réussir à ce poste.

Permis B et véhicule indispensables (déplacements fréquents)

- **Contrat** : CDI de chantier de 2 ans à temps complet à partir du 18 février 2019
- **Lieu de travail** : poste en télétravail
- **Temps de travail** : 35 H
- **Statut** : ETAM (Employés, Techniciens, Agents de Maîtrise)
- **Rémunération** : 26 à 27 KE selon profil + mutuelle + intéressement

Merci d'envoyer votre candidature (**CV + Lettre de motivation**) à Mme Gazielly : m.gazielly@fnaqpa.fr