



La Ville de Caluire et Cuire recrute

Diététicien(ne) Nutritionniste en santé publique (h/f)

Service Restauration

Le poste

Type de contrat : Stage

Durée : 3 à 6 mois

Date : à définir

Qui sommes-nous ?

La ville de Caluire et Cuire, qui compte 43 000 habitants, s'engage en faveur d'une restauration collective de qualité, saine et durable. Une nouvelle cuisine centrale a ouvert ses portes en décembre 2024 et sera alimentée en légumes bio par une ferme urbaine dès le printemps 2026.

Ainsi, au sein de sa cuisine centrale actuelle, elle assure, en gestion directe, la fabrication de 2 500 repas en liaison froide. Ceux-ci sont destinés, en grande majorité, aux enfants des écoles primaires publiques de la ville. Ils sont aussi servis dans une résidence de personnes âgées, huit crèches, trois centres aérés ainsi qu'à une centaine de personnes âgées à domicile. Engagé dans une démarche d'amélioration continue, le service restauration développe des actions en faveur d'une alimentation saine, durable et de qualité, notamment à travers des projets pédagogiques avec l'utilisation, notamment, de la cuisine pédagogique en place au sein de la cuisine centrale.

Les missions

- Conception et structuration d'ateliers pédagogiques et culinaires autour de l'alimentation saine et durable (définition des objectifs, élaboration de fiches d'objectifs / fiches d'animation et fiches ressources, création d'outils pédagogiques adaptés et mise en place d'outils d'évaluation des ateliers).
- Animation d'ateliers pédagogiques auprès de différents publics (petite enfance, public scolaire, habitants de la commune, agents de la collectivité, seniors).
- Animation d'ateliers culinaires, en lien avec les thématiques abordées (équilibre alimentaire, alimentation durable).
- Participation au projet pédagogique de la ferme urbaine.

Votre profil / vos atouts

Formation (niveau de diplôme) :

Nous recherchons un(e) candidat(e) préparant actuellement un Étudiant(e) de 2ème en formation BTS, BUT, licence ou master, dans les domaines suivants :

- Diététique / nutrition,
- Agroalimentaire,
- Développement durable,
- Éducation à l'alimentation,

Compétences techniques :

- Animation d'ateliers pédagogiques et culinaires auprès de différents publics (petite enfance, public scolaire, habitants de la commune, agents de la collectivité, seniors), en lien avec les thématiques de l'équilibre alimentaire et de l'alimentation durable.
- Conception et structuration d'ateliers pédagogiques et culinaires autour de l'alimentation saine et durable (définition des objectifs, élaboration de fiches d'objectifs / fiches d'animation et fiches ressources, création d'outils pédagogiques adaptés et mise en place d'outils d'évaluation des ateliers).
- Participation à d'autres actions de sensibilisation autour de l'alimentation (animations thématiques, ateliers pédagogiques, interventions diverses), qui ne prendront pas nécessairement la forme d'un atelier cuisine.
- Participation au projet pédagogique de la ferme urbaine.

A la fin de sa période au sein de la collectivité, il/elle sera capable de :

- Concevoir et structurer des ateliers pédagogiques et culinaires autour de l'alimentation saine et durable, de la définition des objectifs à l'évaluation des actions ;
- Créer des outils pédagogiques adaptés à différents publics (petite enfance, scolaire, adultes, seniors), en tenant compte des niveaux de compréhension et des enjeux éducatifs ;
- Animer des ateliers pédagogiques et culinaires, en adoptant une posture d'animateur(trice) et en favorisant la participation et l'échange ;
- Sensibiliser les publics aux enjeux de l'alimentation durable : saisonnalité, équilibre alimentaire, circuits courts et lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Travailler en équipe pluridisciplinaire au sein d'un service de restauration collective, en lien avec des agents aux missions complémentaires.

Savoir-être :

- Intérêt pour le travail de terrain et le contact avec des publics variés ;
- Aisance relationnelle, sens de l'écoute et capacité à créer un climat de confiance ;
- Pédagogie, patience et bienveillance ;
- Autonomie dans l'organisation du travail, tout en sachant rendre compte ;
- Esprit d'initiative et créativité dans la conception et l'animation des ateliers ;
- Rigueur et sens de l'organisation, indispensables à la préparation des actions pédagogiques ;
- Capacité à travailler en équipe et de manière transversale.

Informations complémentaires



Personne à contacter :

Florianne Camilleri, Cheffe de projet alimentation et développement durable, Tél : 06.65.97.76.59

Dépôt de votre candidature accompagnée d'un curriculum vitae directement en ligne : [POSTULEZ ICI/](#)

À noter : Les candidatures déposées après la date limite ne seront pas étudiées.

Tout savoir sur



www.ville-caluire.fr