

Cahier des charges

Taux d'activité : 60-70%
Fonction : Spécialiste restauration collective
Supérieur : Directeur
Suppléance : Directeur
Version : Mai 2025

1. MISSION

En collaboration directe avec le directeur, réaliser les tâches principales citées sous point 3.
Participer au développement de l'association en jouant un rôle d'interface avec les différents interlocuteurs-trices et partenaires internes et externes.

2. OBJECTIFS PRINCIPAUX

- Chef du projet "Restauration collective"

3. TÂCHES PRINCIPALES

Chef du projet "Restauration collective"

- Gestion des tâches selon décision du CoPil
- Mise en œuvre de la stratégie validée par le CoPil, selon la charte "Cuisinons notre région"
- Gestion des aspects en lien avec la communication visant à valoriser les établissements partenaires
- Veille au respect de la charte
- Gestion du matériel de promotion

4. COMPÉTENCES

Professionnelles

- Gestion des projets
- Planification
- Gestion financière
- Conduite de réunions
- Maîtrise des outils informatiques

Personnelles

- Capacité d'analyse
- Prise de décision
- Facilité de contact
- Sens de la coordination
- Sens des priorités

5. RESPONSABILITÉS

- Respecter les directives en vigueur
- Réaliser les travaux dans le temps de travail octroyé ou budgétisé
- Représenter Neuchâtel Vins et Terroir et "Cuisinons notre région" avec loyauté dans les différentes séances
- Veiller à faire respecter les règles de sécurité au travail dans les situations où cela est nécessaire
- Veiller au respect du budget des événements sous mandat et alerter le directeur en cas d'écarts
- Utiliser le matériel promotionnel avec soin et assurer son stockage et son rangement de manière propre et ordré