



Chef de Projets H/F – Département de la Seine-et-Marne- 1 ETP – basé sur Paris

Entreprise sociale, le GROUPE SOS met l'efficacité économique au service de l'intérêt général. Avec ses 17 000 salariés présents dans près de 405 établissements et services, il répond aux besoins fondamentaux de la société à travers 8 grands cœurs de métier : la jeunesse, l'emploi, les solidarités, la santé, les seniors, la culture, la transition écologique, l'action internationale.

Vous y intégrerez la Direction Projets Groupe (DPG), en charge de développer à la fois les financements institutionnels permettant l'émergence ou la pérennisation de projets à fort potentiel, leur incubation, et le développement de partenariats d'envergure avec les grandes entreprises et fondations, en France comme à l'international.

QU'EST-CE QUE SILVER FOURCHETTE ?

Silver Fourchette est un des projets-phares porté par la DPG depuis 2014, pour le GROUPE SOS Seniors. Il s'agit d'un programme de sensibilisation à l'alimentation de toute personne de plus de 60 ans, qui transmet des messages-clés sur l'alimentation plaisir & santé, de façon positive, ludique, et efficace, à date, sur près de 20 départements partenaires !

En 2014, Silver Fourchette, concours de gastronomie « Top Chef des EHPAD », lance son édition pilote dans les établissements de GROUPE SOS Seniors. Cette première édition – réussie – laisse place à la seconde : en 2015-2016, Silver Fourchette réunit 150 chefs cuisiniers de maisons de retraite, plus de 11 000 résidents et 600 jeunes en formation lors de 327 épreuves organisées en 8 mois !

En 2017-2018, Silver Fourchette n'est plus seulement un concours de cuisine original pour les établissements d'accueil pour personnes âgées. Le projet devient plus largement un programme de sensibilisation à l'alimentation des seniors, qui entend prévenir sur la dénutrition bien avant l'arrivée en établissement.

14 départements partenaires (5 en Île-de-France : Paris, la Seine-et-Marne, les Hauts-de-Seine, le Val-de-Marne, l'Essonne, et 8 en région : le Doubs, la Haute-Savoie, le Tarn-et-Garonne, le Lot-et-Garonne, le Cher, les Alpes-Maritimes, le Haut-Rhin, la Métropole de Lyon et la Saône et Loire) qui rejoignent alors l'aventure Silver Fourchette sur un format au plus proche des territoires et des acteurs. Chaque département met en place une programmation complète – et gratuite ! - autour du bien-manger pour bien vieillir :

- Pour les seniors à domicile, Silver Fourchette met en place des actions collectives de prévention, gourmandes et didactiques. Des ateliers de cuisine, conférences-débats, projets pédagogiques et intergénérationnels...

- Pour les personnes âgées des établissements médico-sociaux, Silver Fourchette continue son concours de gastronomie ouvert à tous, afin de mettre en lumière ceux qui cuisinent pour nos seniors, et les jeunes qui se destinent aux métiers de la restauration.

Sur l'édition 2017-2018, ce sont plus de 35 000 personnes sensibilisées à travers 400 événements dans 180 villes partenaires et 300 établissements impliqués. Ce sont également 170 chefs cuisiniers et 1 500 jeunes en formation qui ont participé au concours de gastronomie.

La force de Silver Fourchette ? Mobiliser les acteurs locaux (CCAS, collèges, CFA/Lycées hôteliers, MFR, associations de seniors, établissements, chefs et restaurateurs, producteurs et artisans...) pour construire une programmation festive qui fait sens, s'adapte aux territoires, et valorise les savoir-faire... Le tout, en s'inspirant des codes de la gastronomie pour faire du *plaisir de manger* l'ingrédient-phare du repas.

Le département de la Seine-et-Marne, riche de ses maraîchers, produits et métiers, souhaite renouveler l'action Silver Fourchette pour l'année 2019, sur une période de 11 mois.

SILVER FOURCHETTE NATIONAL

Outre une programmation sur de nombreux départements, au niveau national, Silver Fourchette développe 4 dispositifs :

- **Une communauté de chefs** : une plateforme où peuvent échanger les chefs et cuisiniers ayant participé aux précédentes éditions du concours Silver Fourchette, mais aussi les chefs de la restauration traditionnelle qui accompagnent le projet... Pour des partages de savoir-faire et bonnes pratiques entre professionnels engagés dans l'alimentation de nos aînés!

- **Des modules de formations** à destination des chefs et des équipes en établissements médico-sociaux, pour continuer d'apprendre sur ces sujets spécifiques, techniques, et passionnants !

- **Un comité d'experts** qui accompagne le projet et intervient lors de nos événements.

- **Le Silver Fourchette Lab**, un véritable laboratoire des innovations dans le cadre de l'alimentation des seniors ! Les préoccupations sont nombreuses, et les idées fusent : Silver Fourchette et ses partenaires privés ou institutionnels mettent en place des actions novatrices et positives à destination des seniors partout en France.

Envie de participer ?

Envoyez par e-mail à l'adresse ci-dessous votre CV et lettre de motivation.

MISSIONS

La Seine-et-Marne a déjà bénéficié d'une première édition en 2017-2018 (ateliers de cuisine, projets pédagogiques, conférences-débats à destination des seniors à domicile ; concours de gastronomie pour les établissements d'accueil pour personnes âgées). Le/la Chef de projets sera basé.e à Paris, dans les locaux de Silver Fourchette, pour piloter une programmation seine-et-marnaise selon les phases suivantes :

Etape 1 : Préparation, rencontres et mobilisation des acteurs locaux (environ 2 mois)

- Etudier les spécificités de votre territoire, prendre connaissance des contacts déjà établis l'année passée, cartographier les acteurs et proposer un plan d'action en concertation avec la coordinatrice des Chefs de projets ;

- Valider et mettre en œuvre les indicateurs de suivi et de mesures d'impacts 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 des événements, valoriser les actions ;
- Identifier de nouveaux partenaires et assurer la gestion et le suivi des partenariats établis sur le territoire.

Etape 2 : Déploiement (Env. 8 mois)

- Organiser les événements de la programmation de Silver Fourchette Seine-et-Marne : les ateliers, les projets pédagogiques et autres actions à imaginer !
- Solliciter la presse locale et recenser les parutions médias ;
- Etre garant de la qualité des opérations et de la satisfaction des parties prenantes ;
- Mettre en œuvre les indicateurs qualitatifs et quantitatifs (taux de participation, type de population...).

Etape 3 : Evaluation (1 mois)

- 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.

En tant que chef 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 événements, 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.

PROFIL

Diplôme exigé : Master

Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+5 (école de commerce, institut d'études politiques 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. Reconnu.e pour votre rigueur et doté.e d'une fibre entrepreneuriale, vous avez une appétence non-dissimulée pour l'une des thématiques suivantes : seniors, événementiel, gastronomie, agriculture...

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.

CDD 11 mois non cadre

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 : Février 2019

Envoyer CV et lettre de motivation :

Equipe Silver Fourchette

7 Boulevard Voltaire

75011 Paris

Tél : 07 89 52 41 28

gabrielle.cauchy@groupe-sos.org ; maelys.guillet@groupe-sos.org

« GROUPE SOS, une entreprise sociale »