



FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : Supervision des opérations de collecte et valorisation, gestion administrative et chargé.e du développement de l'activité.

Rattachement hiérarchique : Sous la responsabilité directe de la directrice générale

Localisation du poste : Aubervilliers

Contexte

Excellents Excédents est une entreprise de l'économie sociale et solidaire spécialisée dans la valorisation des excédents de la restauration collective.

Basée en Seine Saint-denis (Aubervilliers), elle collecte auprès d'une douzaine de donateurs des repas préparés en excédent, en assure la traçabilité complète et les redistribue à des organisations de solidarité alimentaire.

Jeune entreprise innovante, reconnue et soutenue par de nombreuses institutions, elle permet l'atteinte de différents objectifs :

- 1- La lutte contre le gaspillage alimentaire, en valorisant des denrées qui auparavant étaient jetées ;
- 2- La solidarité alimentaire en proposant un service de restauration qualitatif pour les plus démunis ;
- 3- Le développement économique territorial, en développant une activité économique vertueuse qui était inexistante auparavant.

En activité depuis juin 2018, cette entreprise se développe régulièrement – c'est dans ce cadre qu'a lieu la présente ouverture de poste.

En Septembre 2020, l'effectif de l'entreprise est le suivant :

- 1- 2 associés-fondateurs ayant un rôle actif dans l'entreprise
- 2- 1 salarié opérateur de collecte à temps-plein
- 3- 1 alternant

Site internet : <https://www.excellents-excedents.fr/>

Objet du poste

- Au quotidien, vous supervisez les opérations de collecte et la préparation des commandes en fonction des besoins receveurs, vous gérez le système d'information et assurez le respect des procédures (sécurité sanitaire, traçabilité)...
- Vous contribuez également au développement de l'entreprise, participez aux réflexions sur l'amélioration des process et du fonctionnement.
- Vous êtes dynamique, proactif.ve, vous appréciez le travail d'équipe - tout en étant capable d'autonomie - vous partagez les objectifs de l'entreprise, venez participer à l'aventure !

(Ne pas avoir trop peur du froid ! Les opérations de préparation des commandes se déroulent en chambre-froide, soit entre 0 et 3°C.)



Alimentons la solidarité

Compétences et qualités souhaitées

Compétences

- Aisance avec les outils Office (Access, Excel ...)
- Permis B souhaité
- Connaissances de base en alimentation-nutrition (qu'est-ce qu'un repas équilibré, diversifié ?...)
- Réalisation de calculs simples (sur le nombre de repas, les grammages...)
- Utilisation de moyens de communication (téléphone, tablette, GPS...)

Qualités :

- Aisance relationnelle ;
- Adaptabilité et capacité d'arbitrage face à différentes situations ;
- Dynamisme, énergie et envie de s'améliorer / progresser ;
- Rigueur (particulièrement sur la traçabilité et la sécurité sanitaire) ;
- Volontarisme pour s'investir dans une petite structure en pleine croissance.

Conditions :

- SMIC avec bonifications possibles en fonction des résultats obtenus
- CDD pouvant enchaîner sur un CDI

CONTACT

Envoyer CV et lettre de motivation à Pierre Ravenel (pierre.ravenel@excellents-excedents.fr)