



Chargé(e) de Mission - Restauration opérations à table

Type de contrat	CDI de chantier
Lieu de Travail	Tahiti - Papeete
Statut	Cadre
Déplacements	Sur Tahiti, occasionnels (Permis B et véhicule indispensable)
Management de personnel	Au besoin
Date de prise de fonction	Janvier-Mars 2027
Rémunération	Selon profil et expériences

AU SUJET DES JEUX DU PACIFIQUE ET DU COMITE D'ORGANISATION

Le 5 novembre 2021, la Polynésie française a été désignée pays hôte de la **18^e édition des Jeux du Pacifique en 2027** après un vote quasiment unanime des membres de l'Assemblée Générale du Conseil des Jeux du Pacifique.

Après 1971 et 1995, **2027 sera la troisième édition des Jeux organisée en Polynésie française**. La candidature portée par le Comité Olympique de la Polynésie française vise deux objectifs majeurs : organiser des Jeux exemplaires et permettre à la Polynésie française d'atteindre le plus haut niveau sportif océanien lors de cette édition.

Les Jeux du Pacifique constituent **le plus grand rassemblement sportif des peuples océaniques**, réunissant plus de **5 000 athlètes et officiels issus de 24 nations et territoires**, autour de plus de 20 disciplines sportives. Au-delà de la compétition, les Jeux représentent un moment de rencontre, de partage et de dialogue entre les cultures du Pacifique.

Le **Comité Organisateur Tahiti 2027**, créé le 24 février 2022, a pour mission de planifier et de livrer l'ensemble des opérations nécessaires au bon déroulement de l'événement.

Le Département **Service aux Populations** est responsable de la planification et de la mise en œuvre des services destinés aux différentes populations des Jeux (athlètes, officiels, volontaires, médias et public) notamment en matière de restauration, transport et hébergement.

MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES

Rattaché(e) au Département Service aux Populations, le/la Chargé(e) de Mission Restauration opérations à table assure la mise en place et le bon fonctionnement des espaces de restauration sur tous les sites.

1. Mise en place des espaces de restauration

- Définir et organiser la logistique des zones de restauration (villages, sites de compétition).

- Identifier et planifier les besoins opérationnels (matériel, équipements, ressources humaines).
- Superviser l'installation des dispositifs de service (selfs, buffets, zones de distribution).
- Mettre en place et veiller au respect des circuits des repas (Propres/sales)
- Organiser l'installation des espaces de restauration

2. Gestion opérationnelle

- Organiser et coordonner les flux des personnes pour garantir la fluidité du service.
- Adapter les horaires de service en fonction des horaires de compétition.
- Coordonner les équipes sur site pour assurer un service efficace.
- Mettre en place le système d'identification et de contrôle des personnes
- Assurer la mise à disposition des repas qui sont attribués au titre des contraintes allergènes
- Mettre en place le système des commandes des repas à emporter

3. Qualité et conformité

- Mettre en œuvre et contrôler les procédures HACCP.
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires.
- Contrôler les températures et les conditions de conservation.
- Veiller au respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire.

4. Gestion des incidents

- S'assurer du respect des protocoles et procédures
- Gérer les incidents opérationnels (Retards, ruptures, manques)
- Produire les rapports d'incidents et proposer des actions correctives

3. Rapports et suivis

- Produire les reportings opérationnels de suivi (Flux, gaspillage, conformité)
- Assurer l'interface avec l'équipe de cuisine
- Collecter les retours des populations (Satisfaction, plaintes)
- Faire remonter et proposer des ajustements

PROFIL RECHERCHE ET QUALITES REQUISES

- Expérience en gestion de restauration collective ou événementielle.
- Excellentes capacités organisationnelles et opérationnelles.
- Esprit d'équipe, sens du service et gestion des flux.
- Rigueur et connaissance des normes sanitaires.
- Réactivité et adaptabilité
- Connaissance du contexte local et des filières alimentaires de Polynésie appréciée.
- Maîtrise de l'anglais indispensable
- La maîtrise du tahitien serait un plus.

CANDIDATURE

Pour postuler, merci de nous faire parvenir votre **CV et une lettre de motivation** par mail à l'adresse suivante : recrutements@tahiti2027.pf