



Chargé(e) de Mission - Restauration opérations après le repas

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	Novembre-Décembre 2026
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 après le repas a la charge de la stratégie de réduction du gaspillage alimentaire et de la gestion des surplus.

1. Gestion des surplus (Repas non consommés)

- Définir les procédures de gestion des repas non distribués (stockage, redistribution).
- Identifier les bénéficiaires potentiels (associations, partenaires).

- Mettre en place une organisation logistique sécurisée pour la redistribution.
- 2. Partenariats et impact**
- Identifier et collaborer avec des associations locales de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - Participer à une démarche responsable et durable en lien avec les valeurs des Jeux.

3. Gestion des déchets alimentaires en collaboration avec le département “Services aux jeux”

- Définir clairement la séparation du flux propre et sale.
- Assurer l’interface avec le département SVJ, qui est responsable de la gestion des déchets
- Organiser la gestion et la valorisation des restes alimentaires.

4. Suivi et optimisation (Anti-gaspi)

- Définir et mettre en œuvre des process anti-gaspillage.
- Collecter les retours qualitatifs sur les repas.
- Analyser les données
- Produire le reporting quotidien de suivi
- Collaborer avec les équipes ‘En cuisine’ et ‘A table !’ pour ajuster les volumes et proposer des mesures d’ajustement

PROFIL RECHERCHE ET QUALITES REQUISES

- Sensibilité aux enjeux environnementaux et alimentaires.
- Compétences en logistique et analyse de données.
- Capacité à structurer des process efficaces.
- Compétences en logistique alimentaire et gestion multi-sites.
- Rigueur, réactivité et forte capacité d’adaptation.
- Bonne gestion des équipes et leadership.
- Connaissance du contexte local appréciée.
- 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