

DIÉTÉTICIEN(NE) - CUISINIER(E)



CONTEXTE

Le Team TotalEnergies est une équipe cycliste professionnelle évoluant en deuxième division mondiale (Pro Team) dont le siège est basé aux Essarts-en-Bocage (85140). Dans l'objectif d'améliorer l'accompagnement des coureurs dans le champ de la nutrition sportive, aussi bien sur le plan de l'entraînement que lors des compétitions, le Team TotalEnergies recrute un(e) diététicien(ne)-cuisinier(e).

RÔLE

Sous la conduite du responsable du pôle nutrition, vous partagerez votre temps à 50% entre des missions de suivi diététique auprès des coureurs, principalement réalisées en distanciel, et des missions de cuisinier(e) sur le terrain lors de stages et de compétitions. Dans le cadre des compétitions, la camion restaurant du Team sera votre principal outil pour cuisiner et servir les coureurs.

MISSIONS DIÉTÉTIQUES

- Evaluer les habitudes alimentaires des coureurs.
- Planifier les apports nutritionnels de 8 à 10 coureurs du Team selon les spécificités des différentes phases d'entraînement et de compétition en collaboration avec le responsable du pôle nutrition.
- Déplacements sur certains stages et compétitions en tant que diététicien(ne).
- Participer activement au développement du pôle nutrition en s'appuyant sur la littérature scientifique.

MISSIONS CUISINE

- Préparer des plans alimentaires pour des stages aux spécificités diverses (charge d'entraînement, chaleur, altitude).
- Préparer des plans alimentaires en collaboration avec les hôtels pour certaines compétitions où le pôle nutrition ne serait pas représenté sur place.
- Déplacements sur certains stages et compétitions en tant que cuisinier(e) pour préparer les repas des coureurs, la plupart du temps avec le camion nutrition de l'équipe dans le cadre des compétitions.

DIÉTÉTICIEN(NE) - CUISINIER(E)

PROFIL RECHERCHÉ

- Être capable de travailler en étroite collaboration avec l'ensemble des membres du Team TotalEnergies, avec les coureurs et/ou le staff.
- Formation dans le domaine de la diététique (BTS ou DUT Diététique, MSc in Dietetics or Nutrition, MSc in sports Nutrition).
- Formation dans le domaine de la cuisine (CAP ou BTS cuisine).
- Avoir une première expérience dans le domaine de la nutrition et de la cuisine dans le sport de haut niveau.
- Être capable de gérer l'approvisionnement alimentaire et la préparation des repas lors de compétitions, tout en sachant s'adapter aux contraintes du terrain.
- Maîtrise du français et de l'anglais (écrit et oral).

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Pédagogie et disponibilité
- Autonomie dans certaines prises de décision
- Sens de l'écoute
- Passion pour la pratique sportive

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Poste à pourvoir à partir du 1er décembre 2024
- Contrat à temps plein

Envoyez votre CV et lettre de motivation au mail suivant :
sa.vendeecyclisme@vendeecyclisme.com



Vous pouvez adresser votre candidature jusqu'au dimanche 13 octobre 2024 inclus.