

Avec presque rien, on peut changer presque tout

## Entrepreneurs du Monde recherche un.e Formateur-riche Restauration Poste basé au siège à Vaulx en Velin (69)

### NOS VALEURS :

---

#### Notre leitmotiv :

« Ils ne savaient pas **que c'était impossible** alors ils l'ont fait. » (Mark Twain)

- Vous souhaitez vous impliquer au sein d'une organisation à fort impact social, dans une ambiance de travail professionnelle et bienveillante ?
- Envie de rejoindre une équipe dont tous les membres peuvent participer aux organes de décision ?
- Vous partagez nos valeurs : entrepreneuriat, pragmatisme, professionnalisme, approche sociale, audace, confiance dans la réussite, partage de bonnes pratiques, transparence ?
- Passionné de cuisine, envieux de partager votre savoir-faire et d'accompagner la création et le développement de concepts culinaires ?

**Alors...rejoignez-nous !**

### PRESENTATION :

---

Entrepreneurs du Monde est une association française créée en 1998, qui contribue au développement économique des personnes vulnérables notamment par la création et le développement de Très Petites Entreprises. Après avoir créé et incubé plus de 20 programmes en Afrique de l'Ouest, Asie du Sud Est et Haïti, l'association a lancé le programme ICI – Incubation, Création, Inclusion en 2018 sur la métropole lyonnaise pour favoriser l'insertion socioéconomique des personnes fragilisées à travers l'entrepreneuriat.

ICI accompagne des personnes en difficultés sociales et/ou économiques par un parcours de formation au métier de gérant de restaurant, traiteur ou cuisine nomade. Les porteurs de projet suivent une formation de 10 semaines « Entreprendre en Restauration » puis ont la possibilité d'intégrer la couveuse d'entreprise « Des Saveurs et des Ailes » pour tester leur concept en conditions réelles au sein du Food Truck école et du laboratoire de cuisine de l'association.

Pour en savoir plus : [www.entrepreneursdumonde.org](http://www.entrepreneursdumonde.org) <https://incubationcreationinclusion.fr/>

### A PROPOS DE LA MISSION

---

L'équipe actuellement composée de deux personnes en charge de la gestion du programme et de la formation, cherche un chef ou une cheffe de cuisine/ formateur-formatrice afin de former et d'accompagner des porteurs de projet qui souhaitent entreprendre dans la restauration et de développer avec elle de nouveaux projets culinaires !

I/ Animation des modules de formation collectifs liés à la restauration :

- Modules théoriques (élaboration de fiches techniques, maîtrise des coûts, choix de ses fournisseurs, gestion des stocks etc.)
- Modules pratiques au sein du laboratoire de cuisine (planification de la production, techniques culinaires de base, hygiène etc.)
- Testing de recettes, dégustations et retours sur les créations des porteurs de projet, validation des menus, conseils pour adapter leurs recettes à une offre de saison et pour perfectionner leur répertoire culinaire
- Sensibilisation des porteurs de projet et mise en place de méthodes de travail et de formations écoresponsables : approvisionnement local, anti-gaspillage etc.

Avec presque rien, on peut changer presque tout

2/ Gestion des prestations de service du food truck école avec les apprenants :

- Conception de l'offre culinaire du food truck école
- Gestion des approvisionnements et choix des packagings
- Prospection et gestion des emplacements
- Production et service en équipe avec les porteurs de projet en étant garant de la qualité des prestations

3/ En lien avec la responsable de la formation, gestion, aménagement et petit entretien du food truck école et du laboratoire de cuisine :

- Organisation des aménagements et équipements nécessaires (matériel, outil de caisse...)
- Garantie du respect des règles d'hygiène, de traçabilité des aliments et des règles de sécurité
- Suivi administratif (assurances etc.)

4/ Participation au développement de l'association.

- Implication dans les décisions collectives et les réflexions stratégiques de l'Association.

Tâches complémentaires à définir en fonction du profil : conception de modules de formation, gestion de la communication du programme (réseaux sociaux, newsletter etc.), suivi des porteurs de projet sur les espaces test, mise en réseau avec les acteurs du territoire etc.)

## PROFIL

---

- Qualification requise : CAP/Titre professionnel en cuisine/CQP
- Expérience en tant que chef de cuisine et/ou dans la street-food.
- Une véritable passion pour la cuisine et les nouveautés culinaires, une forte curiosité pour la cuisine du monde, une sensibilité pour la cuisine fraîche et de saison et enfin, de la créativité !
- Un intérêt pour l'écoresponsabilité en cuisine, les approvisionnements locaux, l'anti-gaspillage etc.
- Un goût évident pour la transmission du savoir et de l'enseignement, particulièrement auprès d'un public peu qualifié, précarisé, en tenant compte des différences culturelles de chaque personne.
- De la rigueur, de l'expérience, de l'organisation et les outils pour fédérer et motiver les équipes ! (une formation de formateur serait un « plus »)
- Une bonne capacité d'adaptation, de flexibilité et d'autonomie : le Programme ICI est un jeune projet qui évolue beaucoup !
- Grande curiosité, veille sur les nouveautés et force de proposition
- Permis B indispensable

## CONDITIONS

---

- Type de contrat : CDI
- Statut cadre au forfait-jours
- Poste basé à Vaulx-en-Velin, avec déplacements à prévoir sur le territoire lyonnais
- Date de prise de poste : dès que possible
- Salaire mensuel brut entre 2 050€ et 2450 € selon profil et expérience
- Frais professionnels pris en charge et matériel de bureautique mis à disposition
- Travail du lundi au vendredi, horaire en journée avec quelques prestations possibles en soirées et week-ends

Merci de transmettre CV (maximum 2 pages) et lettre de motivation sous référence « FR\_ICI »

A l'adresse e-mail : [recrutement@entrepreneursdumonde.org](mailto:recrutement@entrepreneursdumonde.org)

**Les dossiers ne contenant pas CV et lettre de motivation ne seront pas considérés.  
Les CV de plus de 2 pages ne seront pas considérés**