



FICHE DE POSTE : CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE POUR LA MESA (MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION)

Candidatures jusqu'au : 30 septembre 2022 - Début de la mission : dès que possible
Contrat CDD de 12 mois en 24h/semaine
Salaire : 1236 € brut en 24h

L'ASSOCIATION

Récup et Gamelles est une association lyonnaise qui a pour vocation d'agir ensemble pour une alimentation durable, solidaire et engagée. Elle existe depuis 2014 et met en place des actions concrètes et participatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir le zéro déchet !

L'association organise notamment de façon hebdomadaire des Collectes d'invendus de produits BIO (fruits, légumes, pain et produits secs) auprès de divers partenaires (boulangeries, producteur.rices, petits commerces), valorisés ensuite de plusieurs manières :

- avec des Animations Antigaspi (ateliers de cuisine, vélo smoothie, expo-quizz, buffets, démonstrations, dégustations, jeux etc)
- en réalisant des Confitures et sauces artisanales (distribuées dans des points de ventes, socio-solidaires, éco-responsables, à prix solidaire).
- en proposant une offre de cuisine, gourmande, engagée et accessible à tous.tes.

L'association est désormais organisme de formation, elle accompagne et forme tous.tes les acteur.rices de la chaîne alimentaire qui s'engagent vers une réduction des déchets (restaurateur.rices, commerçant.es, entreprises, traiteurs, structures événementielle...) et pour une alimentation durable.

LES VALEURS DE L'ASSOCIATION ET SON ORGANISATION

Récup et Gamelles porte des valeurs écologiques, sociales et solidaires. Elle souhaite développer une cuisine durable (locale, avec des invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine) et accessible à tous et à toutes.

L'association est organisée autour d'une gouvernance partagée avec une équipe de cinq salariés et un Conseil d'Administration constituée de six membres.

Des cercles de gouvernance permettent d'assurer le fonctionnement de l'association.

Notre charte de rémunération permet de faire respecter les valeurs d'équité et de solidarité ainsi qu'une grille des salaires calculées sur la même base.

LE PROJET DE LA MESA

L'enjeu de ce nouvel espace collectif est de permettre aux habitants de s'impliquer, pour avoir accès à une alimentation saine et durable, à prix accessible, et faire évoluer leurs pratiques d'approvisionnement et de consommation au bénéfice de la santé, de l'environnement, de la production et de l'économie locale, de la démocratie et de la transition écologique et sociale des territoires.

Ce lieu sera animé autour de plusieurs activités : une épicerie de produits vrac, un café-cantine solidaire, une activité de restauration en insertion, une cuisine collective et participative avec des ateliers et des animations, un espace enfants etc.

**Association
Récup et Gamelles**

28C, rue Santos Dumont, 69008 LYON
contact@recupetgamelles.fr



FICHE DE POSTE : CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE POUR LA MESA (MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION)

Candidatures jusqu'au : 30 septembre 2022 - Début de la mission : dès que possible
Contrat CDD de 12 mois en 24h/semaine
Salaire : 1236 € brut en 24h

Raison d'être :

- Assurer la gestion de la cuisine et des repas de l'association (3 jours par semaine), en lien avec le cuisinier référent.
- Porter les valeurs de l'association (écologiques, sociales et solidaires) et développer une cuisine durable (locale, avec des invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine).
- Être en mesure d'animer un groupe de personnes lors de sessions cuisines, d'ateliers de cuisine et des temps d'ateliers collectifs.
- Participer aux nouveaux projets de l'association et s'intégrer dans l'équipe.

LES MISSIONS

Coordination de la cuisine

- Gestion des stocks alimentaires, du matériel et de la collecte d'invendus de la MESA
- Suivi et exécution de tous les mets et repas de la Cantine Solidaire
- Production de recettes salés et sucrés pour le bar-café
- Être garant de l'hygiène et de la sécurité alimentaire,
- Participation à l'élaboration de protocoles HACCP zéro déchet

Encadrement d'activités

- Encadrement et accompagnement de bénévoles et de groupe d'habitants
- Gestion d'activités de cuisine (ateliers de transfo et animations)

COMPÉTENCES ASSOCIÉES

Permis B obligatoire.

Formation en cuisine, HACCP.

Compétences relationnelles : écoute, fédérateur, goût pour le contact, travail en équipe, flexibilité, créativité, force de proposition, disponible, organisé, travail en autonomie.

Merci d'envoyer votre CV + Lettre de motivation à :

Matthias Chappuis, coordinateur opérationnel

coordination@recupetgamelles.fr

Brando Della Croce, Cuisinier - coordinateur

brando@recupetgamelles.fr

**Association
Récup et Gamelles**

28C, rue Santos Dumont, 69008 LYON
contact@recupetgamelles.fr

AGIR ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE, ENGAGÉE ET SOLIDAIRE