

L'Association Des Saveurs et Des Ailes se développe et recherche son.s.a futur.e

## Chef.fe de projet

Vous souhaitez rejoindre un projet porteur de sens, œuvrant pour une société plus juste et plus inclusive ? Vous êtes polyvalent, vous cherchez un emploi dans lequel peut s'exprimer tout votre potentiel ? Vous souhaitez mettre votre énergie au service d'un projet collectif tout en bénéficiant d'une belle autonomie dans votre travail ?

### I- L'association DSDA

L'association Des Saveurs et Des Ailes a d'abord été un projet incubé par Entrepreneurs du Monde. Aujourd'hui, l'association est en pleine autonomisation et en plein développement. Un challenge porté par une équipe dynamique !

L'association accompagne des personnes en difficulté d'insertion dans leur projet d'entrepreneuriat en restauration grâce à son laboratoire de cuisine et son foodtruck école. A travers la formation, la mise en situation et la couveuse d'entreprise, l'association accompagne chaque année une quinzaine de porteurs de projet.

#### 1. Gestion des activités de formation

Assurer le développement du catalogue de formation dans le domaine de l'entrepreneuriat en restauration,  
Créer et animer certains modules de formation (par exemple « Journée type d'un restaurateur », « Gestion d'un restaurant »),  
Assurer le recrutement des stagiaires.

#### 2. Gestion et animation du laboratoire de cuisine et du FoodTruck

Encadrer les prestations de cuisine dans le food truck école et le laboratoire dans le cadre de la formation et assurer le suivi budgétaire de ces prestations,

Assurer le bon entretien et le bon fonctionnement du laboratoire et du foodtruck, notamment assurer la mise à jour du référentiel documentaire et des outils de gestion encadrant les activités au sein du laboratoire (politiques, manuels de procédures, etc.),

Coordonner le projet de nouveaux locaux avec le consultant qui accompagne l'association.

#### 3. Missions transversales

En tant que membre de l'équipe, vous êtes force de proposition et vous participez aux décisions stratégiques qui concernent l'association.

### II- Missions

Rattaché.e au directeur de l'association, le.a chef.fe de projet rejoint une équipe engagée et compétente pour poursuivre le travail réalisé jusqu'ici par la responsable formation. Il.elle forme un binôme opérationnel avec le formateur en cuisine qui travaille sous sa responsabilité.

Il.elle s'appuie sur les outils à sa disposition pour mener à bien sa mission, notamment le laboratoire de cuisine de 37m<sup>2</sup> et un foodtruck école. Demain, l'association souhaite regrouper dans un même lieu un laboratoire de cuisine plus grand, des salles de formation et des bureaux.

### III- Profil

Nous recherchons une personne ayant de l'expérience dans la restauration (chef de cuisine et/ou streetfood et/ou manager de restaurant).

Une expérience dans le domaine de l'ingénierie pédagogique serait un plus

### **Compétences et talents**

Grande maîtrise des outils informatiques indispensable  
Vif intérêt pour la cuisine avec une forte sensibilité environnementale : intérêt pour la cuisine locale et de saison, la minimisation des déchets et curiosité pour les cuisines du monde,

Souhait d'accompagner les entrepreneurs en restauration dans leur montée en compétences,

Capacité à tenir et faire respecter un cadre, ainsi qu'à faire face aux imprévus,

Compétences en gestion de budget,

Capacités rédactionnelles,

Polyvalence

Nous sommes soucieux de l'épanouissement professionnel de nos équipes et cela passe notamment par :

- la possibilité de faire évoluer les missions en fonction du profil, des compétences, des envies du.e de la candidat.e : conception des outils de communication, animation réseaux sociaux, participation à la création de l'offre culinaire, accompagnement individuel des porteurs de projet, etc...

- la possibilité de se former pour monter en compétences, dès le démarrage du contrat.

### V- Conditions du poste



Poste localisé à Lyon,  
Déplacements sur la Métropole



Travail en journée du lundi au vendredi



Mission à pourvoir dès que possible, CDD jusqu'au 31/12/2023 avec poursuite en CDI possible.

Cadre Forfait jours (218 jours), contrat de travail porté par Entrepreneurs du Monde.



5 semaines de congés payés / an +  
11 jours de RTT, mutuelle (70%) ,  
transport (50%)  
Télétravail ponctuel possible

Rémunération : 24 K€ à 28 K€ bruts / an, selon grille de salaire interne

Partant pour rejoindre l'aventure ?

Envoyez à Groupe EOS, notre partenaire en charge de ce recrutement, votre CV **ET** présentez-nous votre motivation à rejoindre notre association par le moyen de votre choix (email / vidéo / lettre de motivation / Book / ...)

[eos@groupe-eos.fr](mailto:eos@groupe-eos.fr)

Objet "Recrutement Chef de projet DSDA",

Au plus tard le 20/11/2022