



FICHE DE POSTE : CUISINIER.E DE LA RÉCUPÉRIA

RECUP & GAMELLES

Début de la mission : Début octobre

Contrat : CDD 35h/semaine

Salaire : 1907 € brut

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, 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 ;
- En charge du tiers-lieu alimentaire, **la Récupéria** (salle de café-resto associatif ; cuisine ouverte pour réaliser ateliers et formations ; laboratoire-bocalerie ; espace ressource pédagogique).

L'association 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 compte un Conseil d'Administration actif constitué de sept membres et une équipe de 6 salarié.es. Elle est gouvernée par le Conseil d'Administration en lien étroit avec la directrice de l'association.

LE PROJET DE LA RECUPERIA

La Récupéria est un tiers-lieu visant à permettre aux habitants l'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.



RECUP & GAMELLES

FICHE DE POSTE : CUISINIER.E DE LA RÉCUPÉRIA

Début de la mission : Début octobre

Contrat : CDD 35h/semaine

Salaire : 1907 € brut

Raison d'être du poste :

En lien avec la directrice :

- Proposer une cuisine 0 déchet 0 gaspi, créative et gourmande.
- 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 bénévoles lors de sessions de cuisine participative,
- Coordonner les différentes activités cuisine : restaurant la Récupéria (jusqu'à 5 services par semaine), buffets pédagogiques, ateliers cuisine ...

MISSIONS

Coordination de la cuisine

- Garantir l'approvisionnement chaque semaine : récupération des invendus auprès de nos partenaires en début de semaine, courses si nécessaires
- Élaborer des menus hebdomadaires végétariens, des mets pour les buffets pédagogiques de saison et zéro déchet à partir des invendus récupérés,
- Procéder à la préparation d'avant service (nettoyage, découpe, cuisson des légumes et préparation du service) en étroite collaboration avec les bénévoles,
- Maîtriser les modes opératoires et garantir la qualité, la préparation et le dressage des assiettes qui sont servies aux usagers du restaurant,
- Gérer les stocks et les commandes de la cuisine,
- Maîtriser et respecter les règles HACCP (nettoyage des espaces, étiquetage DLC et relevés de température),
- Appliquer les principes du zéro gaspi - zéro déchet, du tri sélectif et du compostage.
- Organiser les activités cuisine au quotidien en fonction des actualités de l'association.
- Renforcer et développer le partenariat avec les partenaires d'approvisionnement (dons ..).

Encadrement et vie du lieu

- Encadrer et accompagner des bénévoles, des stagiaires au sein de la cuisine,
- Participer à la bonne gestion du lieu,
- Gérer les activités liées à la cuisine (briefing, préparation, service et nettoyage).

Assurer des animations

- Animations en fonction des besoins de l'association : atelier cuisine participative hors les murs, animations de sensibilisation sur des événements extérieurs ...

COMPÉTENCES ASSOCIÉES

- Expérience en cuisine exigée,
- Formation HACCP,
- Permis B obligatoire + aisance avec véhicule utilitaire,



RECUP & GAMELLES

FICHE DE POSTE : CUISINIER.E DE LA RÉCUPÉRIA

Début de la mission : Début octobre

Contrat : CDD 35h/semaine

Salaire : 1907 € brut

PROFIL RECHERCHÉ

- Intérêt marqué pour les enjeux relatifs à l'alimentation durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la cuisine responsable (pas d'expérience professionnelle demandée obligatoire dans le domaine),
- Être force de proposition pour amener de nouvelles idées, recettes, et autres ingéniosités créatives,
- Coopération et entraide en équipe
- Capacités à communiquer : remonter les informations, faire du lien avec la directrice et le conseil d'administration ...
- Appétence pour la création de liens et le contact avec des publics variés,
- Savoir accueillir des personnes en situation de vulnérabilité,
- Capacité à s'intégrer dans un collectif,
- Rigueur et organisation,
- Capacité d'autonomie et de prise d'initiative,
- Polyvalence et flexibilité en fonction des besoins de l'association,
- Disponibilités pour travailler soirées et weekends (en fonction des besoins et du développement de l'association).

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

Alexandra Bouчек, Fondatrice et co-présidente de l'association,

Alexiane Climent, Directrice de l'association,

recrutement@recupetgamelles.fr

Le recrutement sera effectué en plusieurs étapes :

- *Entretien avec la directrice et la co-présidente fondatrice de l'association - Entre le 19 et 26 septembre*
- *Test pratique à la Récupéria la semaine du 29 septembre*