



RECUP ET GAMELLES RECHERCHE SON/SA CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE ANTIGASPI

Raison d'être :

- Assurer la gestion et la coordination de la cuisine Zéro Gaspi, Zéro déchet de l'association, en lien avec le coordinateur opérationnel,
- 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).
- Etre en mesure d'animer un groupe de personnes lors de sessions cuisines, d'ateliers de cuisine et des modules de formation.
- Elaborer des nouvelles recettes pour leur diffusion.
- Participer aux nouveaux projets de l'association.

Candidatures jusqu'au : 19 février 2021 - Début de la mission : mi-mars 2021

Contrat CDI 21h/semaine avec possibilité de passer sur 35h suivant les évolutions de la crise sanitaire. Salaire : 1060 €/21h brut, ou 1769 €/35h brut.

LES MISSIONS

Coordination de la cuisine



- Gestion des stocks alimentaires, du matériel et de la collecte d'invendus,
- Planification, suivi et exécution de tous les mets et repas pour les animations de l'association (dégustations, buffets pédagogiques et buffets solidaires etc)
- Formation et encadrement en cuisine des équipes (salariés, volontaires et bénévoles)
- Etre garant de l'hygiène et de la sécurité alimentaire,
- Participation à l'élaboration de protocoles HACCP zéro déchet,
- Création et amélioration de recettes.

Bocalerie solidaire



- Accompagnement et coordination d'un groupe de personnes pour le bon déroulement des ateliers de transformation (salariés, volontaires, bénévoles).
- Production des confitures, sauces et autres préparations pour la bocalerie solidaire et les paniers pédagogiques (biscuits et préparations pour biscuits à la chapelure de pain).
- Mise en place des contrôles qualité et du respect des normes,

Renfort sur les animations et formations



- Plusieurs formats d'animation autour de l'Alimentation durable et du zéro déchet (Expo-jeux, quizz, Démonstrations, Ateliers de cuisine etc)
- Participation aux modules de formations menés par l'association.

Participation au développement de l'association



Implication dans les décisions collectives et les montages de projets.

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 :

Precilia Bellat, coordinatrice projets et développement,

precilia@recupetgamelles.fr

Alexandra Boucek, présidente,

alexandra@recupetgamelles.fr

**Association
Récup et Gamelles**
28C, rue Santos Dumont, 69008 LYON
contact@recupetgamelles.fr