

## [OFFRE D'EMPLOI]

Cuisinier – Animateur

CDI 28 heures à NEXON

Candidature jusqu'au **lundi 22 janvier**



### Le profil recherché...

**Vous êtes un.e professionnel.le de la cuisine  
ou avez une expérience significative en restauration ?**

Vous souhaitez **exercer votre métier autrement** en valorisant différents aspects de votre pratique (choix et variété des produits, saisonnalité, partage) en y intégrant une dimension forte d'animation collective à l'endroit de différents types de publics.

**Curieux/se**, vous avez le **goût du partage** et une **capacité d'adaptation** dans un contexte d'expérimentation.

**Sensible à la réduction des déchets et au travail des produits frais et locaux**, vous avez à cœur de valoriser tous les produits, de cuisiner « les restes et les oubliés » ainsi que les invendus.

Vous êtes en mesure de proposer une **cuisine goûteuse, conviviale, inventive** intégrant des **pratiques alimentaires variées** (protéines animales ou végétales, sans lactose, sans gluten).

Vous avez une connaissance et/ou un intérêt pour des **techniques de conservation en bocaux**.

Vous êtes **organisé.e, consciencieux** et en capacité de gérer un lieu et un équipement professionnel.

Vous êtes **force de proposition**, proactif dans la formulation de propositions d'améliorations et de nouvelles actions.

Vous appréciez les **projets à forte dimension collective** et avec le souci d'un **ancrage local**...

Vous avez une réelle appétence pour le **travail en autonomie** alliant moments en solo et **réflexion collective**.

**Ce poste est sans doute fait pour vous !**

### Le contexte de travail : La Cantine, un Tiers-lieu nourricier en expérimentation.

**Entreprise d'Economie Sociale et Solidaire gérée selon un modèle associatif**, La Cantine est à la fois une démarche et un lieu créés autour de la **transformation alimentaire, culturelle et sociale, en centre-bourg de Nexon** : se nourrir le ventre et les idées comme moyen d'habiter ensemble nos campagnes et de les faire vivre. Le lieu de La Cantine dispose d'un espace d'accueil-animations, d'une cuisine partagée et d'une conserverie végétale en construction.

Après deux années d'expérimentation, les **années 2023-2024 sont pour ce Tiers Lieu nourricier celles du développement** : développer les activités (usages, services et partenariats de territoires) dans les murs et hors-les-murs pour diversifier les publics.

**La cuisine de La Cantine est un espace partagé** entre des pratiques professionnelles, grand public et bénévoles. L'idée est de se faire rencontrer les publics et parties prenantes autour du lien vivant entre les productions locales et alimentation, avec une attention particulière à la

valorisation des invendus et de la réduction des déchets. La Cantine favorise le faire-ensemble, permet d'expérimenter différentes manières de faire la cuisine et donne l'occasion de faire de la restauration autrement.

#### **La Cantine :**

- Ouvre pour des ateliers, des animations, des repas en mode restaurant associatif.
- Effectue des prestations privées ou pour des organisations dans ou hors-les-murs.
- Loue sa cuisine aux professionnels pour réalisation des prestations ou lancer une activité en restauration (utilisation du lieu en laboratoire, cours de cuisine, restaurant éphémère...)

L'espace cuisine de 42 m<sup>2</sup> est aménagé et équipé selon les normes professionnelles afin de pouvoir assurer seul un service de 100 personnes.

#### **Les principaux enjeux du poste ?**

- Porter une vision vivante d'une alimentation locale, de qualité et de saison en lien avec les valeurs du lieu (sens commun de l'actio, entraide, convivialité, antigaspillage)
- Accompagner à faire la cuisine ensemble et faire la cuisine autrement !

#### **Les objectifs ?**

- Développer et réaliser les activités commerciales
- Mettre en œuvre et accompagner les actions avec les partenaires de territoire.

#### **Vos missions principales ?**

- **Accompagner à faire la cuisine ensemble.**

- L'animation de cuisine participative auprès d'un public varié (grand public, entreprises, jeunes, familles, scolaires, publics vulnérables...) sur le lieu et en dehors,
- La programmation et la réalisation d'animations et ateliers autour de la cuisine, de l'alimentation, des productions locales et de l'anti-gaspi auprès d'un public varié (idem) sur le lieu et en dehors.

- **Faire la cuisine**

- La conception et la réalisation de repas éco-responsables, gourmands, conviviaux et économiques à base de produits frais et locaux sur le lieu et en dehors,
- L'élaboration de recettes et production de bocaux (confitures, chutneys, lactofermentation) dans le cadre de développement de la conserverie végétale.

- **Missions transversales**

- La gestion administrative et financière des activités (coût de production et de revient, devis, établissement et suivi des factures, encaissement des repas sur place)
- La gestion opérationnelle des activités : entretien de l'espace cuisine et du matériel selon les normes HACCP, traçabilité, gestion des stocks, approvisionnements et conditionnements, report et suivi de données)

- L'appui au développement des activités commerciales en cohérence avec le projet associatif du lieu (conception d'offres, valorisation de l'offre et contacts entreprises...)

➤ **Missions ponctuelles**

Location de l'espace cuisine en binôme avec les bénévoles (visite, état des lieux, réservation, contrat...)

**Conditions de travail**

CDI 28 heures par semaine, sur 4 jours de travail

Rémunération de 1600 € bruts (base de 2000 euros brut pour un 35h)

Travail ponctuel en soirée et le week-end (1 à 2 fois par mois)

Déplacements pour les animations et approvisionnements / Permis B

Le/la salarié.e aura pour responsable un binôme de co-responsables de l'association et travaillera en lien avec les bénévoles du pôle cuisine.

**Conditions de candidature**

- Des questions sur le poste ou la structure ? Participez au temps d'information collectif et anonyme en visio le lundi 15 janvier de 18h à 18h40 au lien suivant : <https://us05web.zoom.us/j/88625269058?pwd=0HzXEzLgFCVRE06D87V6c9cW6qy8OJ.1> Ce sera l'occasion de vérifier que vous frappez bien à la bonne porte.
- Adresser un courriel titré CANDIDATURE jusqu'au lundi 22 janvier 2024 à l'adresse [contact@la-cantine.org](mailto:contact@la-cantine.org) : merci de préciser dans le message les raisons pour lesquelles le poste vous intéresse et d'y joindre un CV.
- Entretien d'embauche en présentiel le lundi 29 janvier entre 9h00 et 15h00 (Merci de réserver cette date)
- Prise de poste souhaitée : dès que possible.

**Plus d'informations sur La Cantine : [consulter la plaquette ici](#) / [Facebook](#)**