

L'association Yakafaucon recrute UN·E ANIMATEUR·TRICE CUISINE pour son café associatif Le Petit Grain

Yakafaucon est une association d'habitants du quartier St Jean agréée Espace de vie Sociale par la Caf de la Gironde dont les principaux objectifs sont :

- Créer des espaces d'accueil inclusif pour faire-ensemble, partager et se rencontrer
- Favoriser la vie de quartier, en accompagnant chacun.e dans sa créativité et ses initiatives
- Proposer des espaces d'informations, d'échanges et de réflexions collectives
- Accueillir et veiller à l'intégration des publics en situation de fragilité

Les actions menées par l'association sont issues de démarches participatives et mises en œuvre dans le respect de l'humain et de l'environnement. Le café associatif est un lieu d'accueil et de rencontre intergénérationnel pour les habitants du quartier.

Chaque jour, l'association propose à ses adhérents un service de repas végétariens confectionnés en co-cuisine à partir de produits à 75 % bio, locaux, de saison.

Proposer une cuisine n'est pas une fin en soi, mais un outil au service du projet de l'association, c'est-à-dire permettant la création de lien social, le développement d'actions collectives, la valorisation des personnes et la sensibilisation aux enjeux environnementaux. C'est également l'occasion de découvrir les métiers de la restauration et de tester des projets de formation.

Un des enjeux de ce poste est de mobiliser un groupe de bénévoles et les adhérents de l'association autour du projet cuisine et de sensibiliser à une cuisine saine et équilibrée à partir de produits frais.

L'animateur:trice-cuisine exercera ses fonctions au sein du café associatif, dans une cuisine ouverte, en équipe avec les autres animateur:trices, sous la responsabilité du conseil d'administration de l'association, son employeur et de la coordinatrice.

MISSIONS

Accueil et animation

- Accueillir les habitants/adhérents, leur présenter le projet de l'association, les renseigner, les orienter
- Servir les consommations (boissons/repas) avec les bénévoles
- Animation des ateliers de cuisine participative quotidiens (de 10h à 15h)
- Présenter et animer le projet de co-cuisine du mardi au vendredi : co-élaboration des menus végétariens + préparation des repas de chaque service
- Mener des ateliers spécifiques autour de l'alimentation (1 à 2 fois par mois)
- Accompagner et fédérer les participants (notamment des publics en situation de fragilité nécessitant une présence bienveillante et un fort accompagnement) dans la préparation des plats et desserts
- Gérer la préparation des repas lors de certains événements de l'association, en collaboration avec les bénévoles
- Assurer la communication des menus et la mise en valeur de l'atelier

Logistique

- Prévision des menus, des courses et fiches recettes
- Gérer les approvisionnements : marché, Supercoop, etc..
- Gestion des stocks et des fournisseurs bar et cuisine (commandes, suivi et réception en collaboration avec l'équipe)

- Suivi de budget, gestion de la caisse et clôture à la fin du service du midi.

Hygiène

- Responsable de la bonne application des normes d'hygiène et de sécurité (Formation Haccp)
- Plonge, rangement et nettoyage de la cuisine et du bar chaque jour
- Gestion de la vaisselle et des équipements en lien avec la cuisine et le bar

FORMATION, EXPÉRIENCES

- ⇒ Formation et/ou expérience en cuisine/restauration
- ⇒ Compétences en cuisine végétarienne
- ⇒ Formation et/ou expérience en animation de groupe, transmission
- ⇒ Connaissance des démarches participatives et du milieu associatif

SAVOIR-ÊTRE

Sens du contact - Gestion du stress et des conflits - Esprit d'équipe – Flexibilité - Organisation, rigueur et autonomie

CONDITIONS DU POSTE

- CDI 35h/hebdo
- Salaire en fonction de la convention Éclat (coefficient du groupe C, 285)
- Travail du mardi au vendredi en présentiel, approvisionnements, création des menus et communication les lundis. Travail très ponctuellement en soirée et le week-end.
- Prise de poste le 19 octobre 2026

Pour candidater :

Merci d'envoyer votre candidature (CV + Lettre de motivation) par email avant le 10 septembre 2026

à l'attention de Solene Patural : [**coordinationyaka@gmail.com**](mailto:coordinationyaka@gmail.com)

Les entretiens se dérouleront du 28 septembre au 2 octobre