

## POSTE DE CUISINIER.E ET CHARGE.E D'ACCUEIL A L'ASSOCIATION LE MAT ARDECHE AU VIEL AUDON

*CDD saisonnier à temps complet de Mars à Juin et à temps partiel de Juillet à Août 2023*

### LE CONTEXTE

L'association LE MAT Ardèche est un centre d'éducation à l'environnement, à la transition et à la coopération. L'association est située sur le hameau du Viel Audon (commune de Balazuc en Ardèche méridionale). Une gestion durable et raisonnée des ressources, une réflexion sur les modes de vie, de travail et sur les choix de consommation servent de base à la pédagogie et à l'accueil des groupes. **Le Viel Audon n'est accessible qu'à pied**, ce qui en fait un projet collectif unique tant par les moyens mis en place pour travailler ensemble, mutualiser, expérimenter au quotidien que par la beauté du paysage environnant.

L'équipe permanente a fait le choix d'une gouvernance partagée (la prise de décision collective et un engagement personnel fort) qui requiert de l'autonomie, du professionnalisme, de la polyvalence et un intérêt pour les autres secteurs.

L'équipe de salarié.e.s et de bénévoles de l'association LE MAT Ardèche anime ce site en collaboration avec d'autres acteurs :

- **La SCEA** : Ferme avec élevage caprin, porcine, bovine, transformation fromagère, culture de plantes aromatiques, transformation alimentaire, petite restauration et boutique paysanne
- **L'AJC** : Association des Jeunes de Chantiers, jeunes bénévoles qui rénovent le hameau depuis bientôt 50 ans
- **Cultures !** : Association organisatrice d'événements culturels sur le hameau et son territoire proche.

Les structures d'hébergement gérées par l'association (un gîte et un centre d'accueil, 46 places au total) permettent l'accueil et la restauration à l'usage de différents types de publics : séjours éducatifs (scolaires, vacances, IME, foyers, Centres sociaux, MJC), séminaires, formations thématiques (Cours Certifiant de Permaculture, HACCP, ESS...), groupes en gîte, touristes. L'association est aussi en lien avec de nombreux acteurs du territoire à l'échelle départementale, voire régionale dans une dynamique d'animation et de développement de l'éducation à l'environnement sur les territoires. L'équipe salariée actuelle est composée de 6 salariés à l'année. L'association s'organise avec deux équipes de permanent.e.s formant deux pôles (Accueil/Animation et Formation) distants géographiquement, d'une comptable, et d'un conseil d'administration. Cette organisation peut être amenée à évoluer en fonction des projets à venir.

### LE POSTE

**Nous recherchons un.e saisonnier.e capable de prendre en main la gestion de la cuisine pour des groupes de 10 à 35 personnes. Il ou elle travaillera en collaboration avec la référente cuisine de notre équipe permanente.** Un accompagnement, ainsi qu'un suivi d'une prise progressive d'autonomie est prévu. Outre le travail en cuisine, il ou elle sera en soutien du reste de l'équipe et du projet associatif pour de nombreuses tâches relatives à l'activité. C'est-à-dire les courses, l'accueil des publics sur nos hébergements, le ménage et



la maintenance des bâtiments d'accueil. Travailler pour l'association Le MAT 07, c'est également s'inscrire dans la dynamique que forme le collectif du Viel Audon avec toutes ses structures le composant.

Pilier de notre accueil, l'alimentation est au cœur de notre projet. L'ensemble de l'équipe « accueil » du Mat Ardèche porte une action éducative forte autour du thème de l'alimentation. La transmission est au cœur de notre projet : faire ensemble, respecter l'environnement naturel et humain, faire du lien entre le jardin et l'assiette, valoriser les produits locaux, de saison, susciter l'intérêt pour une alimentation responsable et nourricière. Le.la cuisinier.e fait partie intégrante de ce projet associatif porté par l'équipe salariée.

L'isolement du site et la structuration des locaux induisent une organisation du travail importante, notamment sur l'approvisionnement des achats (acheminement par brouette à chenille motorisée).

Le lieu et le poste nécessitent **une bonne condition physique** et **une grande polyvalence** : il est important de savoir s'adapter au large panel de publics accueillis, de la classe de maternelle aux accueils d'adultes en gîte touristique. Selon les groupes, nous proposons des locations de bâtiment, des « frigo-plein », de la demi-pension, des pensions complètes, aussi bien que formules de repas à réchauffer avec ou sans service.

MISSIONS	Tâches associées	Qualités souhaitées
Travailler en équipe	<p>Participer aux réunions hebdomadaires pour l'organisation et la coordination d'équipe.</p> <p>Transmission avec le reste de l'équipe pour les week-ends, l'approvisionnement et la préparation des repas</p> <p>Travail en binôme avec la personne de service sur la mise en plat et la valorisation des produits transformés auprès des différents publics</p> <p>Se coordonner avec l'équipe pédagogique pour assurer la continuité de l'approche éducative dans l'alimentation</p>	<p>Être à l'aise à travailler et communiquer en équipe</p> <p>Avoir un goût pour le travail collectif</p> <p>Faire preuve d'autonomie et de sens de l'initiative</p> <p>Avoir de bonnes qualités d'adaptation</p>
Gérer l'espace cuisine et l'économat	<p>Préparer les repas pour une capacité maximale de 50 couverts (en moyenne 20 à 35 couverts) en demi-pension ou pension complète</p> <p>Développer les menus en adéquation avec la typologie du public</p> <p>Élaborer des menus à dominante végétarienne tout en sachant proposer des plats carnés, en utilisant un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Être en relation avec les fournisseurs : élaborer la liste des courses, se renseigner sur les produits de saison, les promotions, prendre les commandes</p> <p>Faire les courses et les acheminer</p> <p>Travailler en coopération avec la référente de la cuisine et de l'économat au sein de l'association</p>	<p>Faire preuve de qualité organisationnelle et de rigueur dans son travail</p> <p>Connaître les bases de l'équilibre alimentaire et de la nutrition</p> <p>Se sentir à l'aise dans la confection des menus et des repas dans une cuisine de collectivité</p> <p>Soigner la démarche culinaire ; privilégier des produits locaux, paysans, de saison et bio des recettes à base de légumes-céréales- légumineuses</p> <p>Etre en bonne condition physique : pouvoir porter du poids, monter et descendre dans le hameau.</p>

Gérer les règles d'hygiène	<p>Cuisiner et entretenir la cuisine et les espaces de stockage selon la méthode HACCP, pendant et après la confection des repas.</p> <p>Connaitre et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine</p> <p>S'occuper de la propreté des bâtiments pour les accueils.</p>	<p>Connaître et appliquer les protocoles d'hygiène en cuisine collective accueillant du public</p>
Accueillir le public	<p>Accueillir les groupes qui séjournent dans nos hébergements.</p> <p>Assurer 1 à 2 services du soir par semaine</p> <p>Manger avec les groupes</p> <p>Recevoir des personnes en cuisine pour un soutien ou un atelier</p> <p>Présenter les menus, pouvoir parler de notre démarche alimentaire</p> <p>Accompagner des groupes dans l'élaboration de leurs menus comme pour le « Frigo plein »</p>	<p>Induire une démarche participative et une intention pédagogique auprès des publics</p> <p>Communication avec différents publics</p> <p>Prise de parole en public</p>

## CONDITIONS D'EMBAUCHE

**Poste à pourvoir** : CDD saisonnier de 5,5 mois (du 6 Mars au 31 Août 2023).

De Mars à Juin = 35h/semaine. De Juillet à Août = 28h/semaine

**Entretiens prévus** : du 20 février au 24 Février 2023 en présentiel.

*Au vue de la réalité complexe du Viel Audon, nous aimons proposer une immersion de quelques jours suite aux entretiens afin de permettre une rencontre plus approfondie, ainsi qu'une compréhension plus exacte du poste, du projet associatif, du contexte géographique et des dynamiques d'équipe. Nous n'aurons pas le temps de vous permettre cette immersion, mais vous pouvez vivre une ou plusieurs journées du chantier bénévoles que nous organisons du 27 Janvier au 5 Février sur le Viel Audon. Rien n'est obligatoire, c'est si vous le souhaitez.*

**Conditions de travail** : 5 jours par semaine du lundi au vendredi, avec flexibilité : possibilité d'astreinte ou de travailler certains week-ends.

**Rémunération** : SMIC (salaire appliqué à l'ensemble du personnel du Mat sur l'équipe « accueil et animation » dans un choix d'horizontalité avec le hameau), avantages en nature : possibilité de prendre les repas avec les groupes et de formations professionnelles.

**Diplômes** : CAP cuisine ou expérience significative indispensable en cuisine. Expérience en accueil de public sur de l'hébergement n'est pas obligatoire mais c'est un plus. Permis B indispensable. Véhicule de service disponible.

**Lieu de travail** : Viel Audon, 07120 Balazuc

**Durée des congés payés** : durée légale

Merci d'envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail **avant le mercredi 13 Février 2023** à l'adresse : [accueil@levielaudon.org](mailto:accueil@levielaudon.org). Pour toute question ou besoin d'éclaircissement nous vous invitons à nous contacter par mail ou par téléphone.

### L'équipe Accueil-Animation

Association Le Mat

Le Viel Audon

07120 Balazuc

04 75 37 73 80

[accueil@levielaudon.org](mailto:accueil@levielaudon.org)

[www.levielaudon.org](http://www.levielaudon.org)