

## OFFRE D'EMPLOI

### SAISONNIER.E POLYVALENT.E

#### Chargé.e d'accueil

CONTRAT SAISONNIER A TEMPS COMPLET DE MI- AVRIL A FIN JUILLET

#### LE CONTEXTE

L'association LE MAT Ardèche est un centre d'éducation à l'environnement, à la transition et à la coopération. Elle 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 et de travail et 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, porc, bovin, 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 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.

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 ou la saisonnier.e fait partie intégrante de ce projet.

Selon les groupes, nous proposons des locations de bâtiment, des « frigo-plein », de la demi-pension, des pensions complètes, aussi bien que des formules de repas à réchauffer avec ou sans service.

#### LE POSTE

**Afin de soutenir l'équipe permanente sur la période printemps/été, nous souhaitons embaucher un.e saisonnier.e pouvant travailler en équipe et en autonomie sur les week-ends.**

Notre projet d'accueil s'inspire d'une forte volonté d'humanité, d'une recherche constante de qualité et d'un engagement éducatif : 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 le projet et le territoire...

C'est à travers ces valeurs fortes que les missions proposées prennent tout leur sens : entretenir les locaux, y accueillir un groupe, leur expliquer le projet et échanger...

L'isolement du site et la structuration des locaux induisent une organisation du travail importante, notamment sur l'approvisionnement des achats (temps important et acheminement par brouette à chenille motorisée). Le lieu et le poste nécessitent **une bonne condition physique** et **une grande polyvalence**.

MISSIONS	Taches associées	Qualités souhaitées
Vie d'équipe	<p>Participer aux réunions hebdomadaires pour l'organisation et la coordination d'équipe.</p> <p>Transmission avec le reste de l'équipe pour la semaine, l'approvisionnement et la préparation des repas.</p> <p>Travail en binôme avec la cuisine sur l'approvisionnement et la préparation des repas</p>	<p>Être à l'aise à 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> <p>Être curieux.se et motivé.e pour apprendre et entreprendre</p>
Accueil éco-touristique	<p>Assurer la remise en état des bâtiments avant et après l'arrivée des groupes (ménage/ rangement/ lingerie...)</p> <p>Accueillir les gens au gîte (accueil, installation, règles de vie, explication du projet, présence quotidienne, départ)</p> <p>Facturer les individuels/groupes accueillis</p> <p>Assurer 1 à 2 services du soir par semaine</p> <p>Assurer les weekends d'astreintes</p>	<p>Etre soucieux de la propreté et la tenue des bâtiments.</p> <p>Savoir parler en public.</p> <p>Être motivé pour faire du lien entre le projet éducatif et la démarche d'accueil.</p> <p>Accueillir du public dans un bâtiment et dans un lieu avec les questions qu'il peut provoquer.</p> <p>Porter et susciter une démarche participative auprès des convives.</p> <p>Être à l'aise avec des publics divers (enfants, adolescents, adultes).</p>
Cuisine	<p>Préparer les repas pour une capacité maximale de 25 couverts et assurer les service/s selon les réservations du week-end (accompagnement possible sur cette mission).</p> <p>Nettoyer la cuisine pendant et après la confection des repas.</p> <p>Faire les commandes et les courses</p> <p>Soutenir le/la cuisinièr.e sur différentes missions : courses, préparation de repas, ménage...</p>	<p>Connaître les protocoles d'hygiène en cuisine collective accueillant du public (accompagnement possible sur cette mission).</p> <p>Avoir de l'intérêt pour la cuisine de saison et la cuisine végétarienne.</p> <p>Avoir de bonnes conditions physiques : portage de poids sur terrain escarpé...</p>
Selon le profil	<p>Assurer la petite maintenance quotidienne.</p> <p>Missions administratives diverses : mises à jour de listings, saisies, mises à jour du site internet...</p> <p>Embellissement.</p>	<p>Savoir bricoler et faire la petite maintenance d'un bâtiment d'accueil</p> <p>Ou avoir des compétences en Excel/ Word, ...</p>



Association Le Mat Ardèche

Le Viel Audon

07120 Balazuc

04 75 37 73 80

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

SIRET : 329 142 152 00019

Code APE : 9499Z

## CONDITIONS D'EMBAUCHE

**Poste à pourvoir** : CDD de 3,5 mois à temps plein 35h/ semaine du vendredi au mardi ou du jeudi au lundi (attention : jours de repos les mercredis et jeudis ou mardi et mercredi).

**Entretiens prévus** : Semaine du 27/03 au 31/03, de préférence en présentiel.

**Date d'embauche** : Semaine du 17 avril 2023. Fin de contrat au 31 juillet 2023.

**Candidature à envoyer avant** : le 13 mars 2023.

**Conditions de travail** : 5 jours par semaine du vendredi au mardi ou du jeudi au lundi (attention : jours de repos les mercredis et jeudis ou mardi et mercredi).

**Logement souhaité sur place pour assurer les astreintes.**

**Rémunération** : SMIC horaire – convention collective de l'animation coef. 245 (salaire appliqué à l'ensemble du personnel du Mat sur l'équipe « accueil et animation » dans un choix d'horizontalité avec le hameau). Possibilité de prendre les repas avec les groupes et de formations professionnelles.

**Diplômes** : Pas de diplôme demandé. Expérience sur un lieu d'accueil ou avoir un projet d'ouverture d'un lieu d'accueil appréciée. Recrutement sur la motivation à occuper le poste. Permis B indispensable. Véhicule de service disponible.

**Lieu de travail** : 1481 chemin d'Audon, Le Viel Audon, 07120 Balazuc

**Durée des congés payés** : durée légale.

Merci d'envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail **avant le 13/03/2023**. 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**

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

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

**Le Viel Audon**

07120 Balazuc

04 75 37 73 80