



# FICHE DE POSTE : CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE POUR LA MESA (MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION)

**Candidatures jusqu'au : 8 septembre 2023**    **Début de la mission : 3 octobre 2023**

**Contrat : CDI 28h/semaine, travail en journée (du mardi au vendredi)**

**Salaire : 1526 € brut/mois**

## L'ASSOCIATION

Récup et Gamelles est une association lyonnaise qui a pour vocation d'agir ensemble pour une alimentation durable, solidaire et engagée. Elle existe depuis 2014 et met en place des actions concrètes et participatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir le zéro déchet !

L'association organise notamment de façon hebdomadaire des collectes d'invendus de produits BIO (fruits, légumes, pain et produits secs) auprès de divers partenaires (boulangeries, producteur.rices, petits commerces), valorisés ensuite de plusieurs manières :

- avec des animations antigaspi (ateliers de cuisine, expo - quizz, buffets, démonstrations, dégustations, jeux etc) ;
- en réalisant des confitures et sauces artisanales (distribuées dans des points de ventes, socio-solidaires, éco-responsables, à prix solidaire) ;
- en proposant une offre de cuisine, gourmande, engagée et accessible à tous.tes ;
- en participant au projet de la **MESA (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation)**, voir encadré.
- En charge du tiers-lieu alimentaire, **la Récupéria** (salle de café-resto associatif ; cuisine ouverte pour réaliser ateliers et formations ; laboratoire-bocalerie ; espace ressource pédagogique).

L'association accompagne et forme tous.tes les acteur.rices de la chaîne alimentaire qui s'engagent vers une réduction des déchets (restaurateur.rices, commerçant.es, entreprises, traiteurs, structures événementielle...) et pour une alimentation durable.

## LES VALEURS DE L'ASSOCIATION ET SON ORGANISATION

Récup et Gamelles porte des valeurs écologiques, sociales et solidaires. Elle souhaite développer une cuisine durable (locale, avec des invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine) et accessible à tous et à toutes.

L'association est organisée autour d'une gouvernance partagée avec une équipe de sept salarié.e.s et un Conseil d'Administration constituée de six membres.

Des cercles de gouvernance permettent d'assurer le fonctionnement de l'association.

## LE PROJET DE LA MESA

L'enjeu de ce nouvel espace collectif est de permettre aux habitants l'accès à une alimentation saine et durable, à prix accessible, et faire évoluer leurs pratiques d'approvisionnement et de consommation au bénéfice de la santé, de l'environnement, de la production et de l'économie locale, de la démocratie et de la transition écologique et sociale des territoires.

Ce lieu est animé par les association Récup et Gamelles et VRAC autour de plusieurs activités : une épicerie de produits vrac, un restaurant et café solidaire, une cuisine collective et participative pour les habitantes avec des ateliers et des animations, un espace enfants etc.



# FICHE DE POSTE : CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE POUR LA MESA (MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION)

**Candidatures jusqu'au : 8 septembre 2023**    **Début de la mission : 3 octobre 2023**

**Contrat : CDI 28h/semaine, travail en journée (du mardi au vendredi)**

**Salaire : 1526 € brut/mois**

## Raison d'être du poste :

- Assurer la gestion de la cuisine et des repas du restaurant solidaire de la MESA (3 jours par semaine, du mercredi au vendredi midi), en lien avec le cuisinier référent,
- 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),
- Être en mesure d'animer un groupe de personnes lors de sessions de cuisine participative,
- Participer aux nouveaux projets de l'association.

## MISSIONS

### Coordination de la cuisine

- Élaboration de menus hebdomadaires végétariens, de saison et zéro déchet à partir des invendus récupérés en lien avec le cuisinier de l'association,
- Procéder à la préparation d'avant-service (nettoyage, découpe, cuisson des légumes et préparation du service) en étroite collaboration avec les bénévoles,
- Maîtriser les modes opératoires et garantir la qualité, la préparation et le dressage des assiettes qui sont servies aux clients,
- Production de pâtisseries pour le bar-café,
- Gestion des stocks et des commandes de la cuisine avec le cuisinier de l'association,
- Maîtrise des règles HACCP et respecter des règles d'hygiène et sécurité (nettoyage des espaces, étiquetage DLC et relevé de température),
- Appliquer les principes du zéro gaspi/zéro déchet, du tri sélectif et du compostage.

### Encadrement et vie du lieu

- Encadrement et accompagnement de bénévoles et de stagiaires,
- Assurer la bonne gestion du lieu avec l'association VRAC Lyon,
- Participer à l'écosystème partenarial du quartier (partenariat avec VRAC, centre social Halimi, micro-ferme des Etats-Unis, Boulangerie La Mycyclette, etc),
- Gestion d'activités de cuisine (briefing, préparation, service et nettoyage).

## COMPÉTENCES ASSOCIÉES

- Formation ou expérience en cuisine fortement recommandée,
- Formation HACCP (possibilité de proposer ce type de formation en début de contrat),
- Permis B recommandé.



# FICHE DE POSTE : CUISINIER.ÈRE ANIMATEUR.TRICE POUR LA MESA (MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION)

Candidatures jusqu'au : 8 septembre 2023    Début de la mission : 3 octobre 2023

Contrat : CDI 28h/semaine, travail en journée (du mardi au vendredi)

Salaire : 1526 € brut/mois

## PROFIL RECHERCHÉ

- Intérêt marqué pour les enjeux relatifs à l'alimentation durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la cuisine responsable (pas d'expérience professionnelle demandée obligatoire dans le domaine),
- Goût pour travail en équipe et avoir le sens des relation humaines,
- Expérience en cuisine valorisée (débutant accepté selon profil),
- Être force de proposition pour amener de nouvelles idées, recettes, et autres ingéniosités,
- Appétence pour la création de liens et le contact avec des publics variés,
- Savoir accueillir des personnes en situation de vulnérabilité,
- Capacité à s'intégrer dans un collectif et entretenir des relations de partenariat,
- Rigueur et organisation durant les temps de cuisine,
- Capacité d'autonomie et de prise d'initiative,
- Envie de s'investir dans une association travaillant en gouvernance partagée.

## ORGANISATION DU RECRUTEMENT

- Deux entretiens prévus,
- Mise en situation au sein de la cuisine de la MESA.

Merci d'envoyer votre CV + Lettre de motivation à :

**Brando Della Croce**, Coordinateur des Cuisines  
[brando@recupetgamelles.fr](mailto:brando@recupetgamelles.fr)

**Matthias Chappuis**, coordinateur opérationnel  
[coordination@recupetgamelles.fr](mailto:coordination@recupetgamelles.fr)

Si besoin d'informations supplémentaires : appeler le 07 83 29 34 12