



RECUP & GAMELLES

FICHE DE POSTE

Cuisinier·e Animateur·trice

(alimentation durable - antigaspi)

Candidatures jusqu'au : 12 novembre 2023 **Début de la mission : 27 novembre 2023**

Contrat : CDD de 6 mois (surcroît temporaire d'activité)

28h/semaine

Salaire : 1526 € brut/mois

Permis B obligatoire

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), tiers-lieu alimentaire prônant l'accès à une meilleure alimentation, avec une offre de restauration antigaspi.
- 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.

**AGIR ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION
DURABLE, ENGAGÉE ET SOLIDAIRE**

Association
Récup et Gamelles
28C, rue Santos Dumont, 69008 LYON
contact@recupetgamelles.fr



RECUP & GANELLES

FICHE DE POSTE

Cuisinier·e Animateur·trice

(alimentation durable - antigaspi)

Candidatures jusqu'au : 12 novembre 2023

Début de la mission : 27 novembre 2023

Contrat : CDD de 6 mois (surcroît temporaire d'activité)

28h/semaine

Salaires : 1526 € brut/mois

Permis B obligatoire

Raison d'être du poste :

- Être en charge de la gestion de la cuisine-laboratoire de la Récupéria,
- Porter les Valeurs de l'association (écologiques, sociales et solidaires) et communiquer sur une alimentation durable (locale, à partir d'invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine),
- Participer aux nouveaux projets de l'association.

MISSIONS

Coordination de la cuisine-labo

- Élaborer et réaliser des recettes pour les buffets pédagogiques et les animations de dégustation, en lien avec la coordination opérationnelle ;
- Production de confitures, sauces et autres préparations pour la bocalerie ;
- Production de pâtisseries pour l'espace cafétéria ;
- Accompagner et coordonner un groupe de personnes pour le bon déroulement des ateliers de transformation (saliés, volontaires, bénévoles) ;
- Appuyer le responsable cuisine sur la gestion des stocks alimentaires, de la récupération des invendus et du matériel, en lien avec les deux autres cuisines de l'association ;
- Participer à l'élaboration et au respect de protocoles HACCP zéro déchet.

Animations dans les actions de sensibilisation

- Gérer en autonomie plusieurs formats d'animations autour de l'alimentation durable et du zéro déchet (Buffets Pédagogiques, Animations grand public, Ateliers de cuisine participative, etc) ;
- Encadrer un groupe de bénévoles et/ou de participant.es.

Participation au développement de l'association

- Implication dans les décisions collectives et les montages de projets.



RECUP & GAMELLES

FICHE DE POSTE

Cuisinier·e Animateur·trice **(alimentation durable - antigaspi)**

Candidatures jusqu'au : 12 novembre 2023 **Début de la mission : 27 novembre 2023**

Contrat : CDD de 6 mois (surcroît temporaire d'activité) **28h/semaine**

Salaire : 1526 € brut/mois **Permis B obligatoire**

PROFIL RECHERCHÉ

- Intérêt marqué pour les enjeux relatifs à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Goût pour l'animation et envie de développer de nouvelles compétences dans ce domaine,
- Appétence pour le contact avec des publics variés,
- Capacité à s'intégrer dans un collectif et à produire du collectif,
- Rigueur et organisation dans la coordination des activités de cuisine,
- Capacité relationnelle,
- Capacité d'autonomie et de prise d'initiative,
- Envie de s'investir dans une association travaillant en gouvernance partagée.

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

Matthias Chappuis, coordinateur opérationnel

coordination@recupetgamelles.fr