



Intitulé du poste : Chef•fe Cuisine du Faitout

Association Tiers-Lieu de l'Inclusion et de l'Alimentation Lyon Métropole

Qui sommes-nous ?

Créée en 2022 par les Associations BelleBouffe et Singa Lyon, l'association tiers-Lieu de l'Inclusion et de l'Alimentation Lyon Métropole opère "Le Faitout", Un tiers-lieu de 750 m² dans une ancienne cantine de cheminots appartenant à la SNCF Immobilier. Situé au cœur du quartier de la Saulaie à la Mulatière, le Faitout a ouvert ses portes à l'été 2023.

Ce tiers-lieu¹ a pour objet de :

- > Favoriser une plus grande justice sociale et alimentaire sur le territoire de la Métropole de Lyon
- > Accompagner à l'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de précarité
- > Créer du lien et rendre actrices les différentes parties prenantes du territoire pour expérimenter et innover ensemble au service d'une société plus juste, écologique et solidaire

Ce lieu inclusif, vivant, gourmand, écologique et de proximité propose :

- une buvette et un restaurant participatif écologique solidaire et d'inclusion socioprofessionnelle
- un espace de travail partagé dédié aux acteurices de l'ESS
- des espaces de convivialité, d'accompagnement et d'événements dédiés à l'inclusion et la transition alimentaire : formations, séminaires, expositions, ateliers participatifs, tables rondes, conférences, projection débat, etc
- un espace extérieur accueillant une terrasse, et un compost

Vous intégrez un projet entrepreneurial associatif en plein développement. Vous travaillez en collaboration avec l'équipe du Tiers-lieu et le conseil d'administration de l'association.

¹ A mi-chemin entre le domicile et le travail, les troisièmes lieux constituent des espaces de sociabilité dans lesquels des personnes issues de mondes différents peuvent se rencontrer, échanger et créer un langage commun pour s'engager ensemble dans des actions collectives. La configuration sociale qu'ils suggèrent, invite les protagonistes impliqués dans un tel projet (acteurs publics, privés et citoyens) à "faire tiers-lieu" ce qui permet de développer une approche territoriale et systémique des problématiques à traiter.

Focus Cantine & Cuisine Pédagogique du Faitout

Chaleureux, gourmand, inclusif et engagé, la cantine du Faitout repose sur 3 piliers :

1. Cantine/bar écologique et créatif :

- des produits biologiques, de saison, en circuit court de proximité et issus du commerce équitable
- des techniques de cuisson et de conservation peu énergivores
- une cuisine végétarienne et vegan inclusive des personnes qui fréquentent la cuisine intégrant leurs recettes et celles de diverses origines
- des produits d'entretiens écologiques
- une démarche zéro-déchet

2. Cantine/bar solidaire et convivial :

- Des repas solidaires à 2 euros à travers un système de double tarification
- Une mixité de publics qui se croisent et s'emparent du restaurant
- Une buvette animé par la responsable

3. Cantine tremplin

- Accompagnement de publics dans la découverte des métiers de la restauration à travers des immersions au quotidien,
- Mise à disposition de l'espace cuisine pour permettre le développement de projets entrepreneuriaux écologiques et inclusifs dans la restauration.

Les missions

1. Gestion Cantine et Cuisine Pédagogique // 45 %

Production et approvisionnement

- Définir les menus, organiser la production culinaire
- Produire des fiches recettes
- Commander, suivre et organiser la relation avec les fournisseurs pour les approvisionnements en lien avec la charte de valeurs du Faitout,
- Réaliser les préparations culinaires
- Suivre le stock cuisine: denrées transformées, frais, et épicerie sec.

Hygiène et sécurité

- être responsable de l'hygiène et de la sécurité de la cuisine et des personnes utilisant la cuisine

- Faire connaître et respecter les protocoles d'hygiène mis en place
- Ranger et nettoyer l'espace cuisine.

2. Gestion administrative de la cantine et cuisine pédagogique // 20%

- suivre les coûts de revient
- Encaisser et réaliser le suivi comptable de la cantine
- Gérer et suivre la facturation des fournisseurs
- Obtenir la labellisation éco table, et autres labellisations

3. Vie d'équipe et vie associative // 25 %

- participer aux réunions d'équipe,
Participer à des événements pour valoriser l'activité,
- contribuer à la vie associative (participation à l'Assemblée générale du Faitout et aux groupes de travail)

4. Développement de Projet : Cuisine // 10 %

- développer l'offre traiteur du Faitout,
- assurer la production,
- édition de devis
- mise en place, service, rangement.

Compétences :

Aptitudes requises

- Expérience en cuisine et savoir-faire autour de la cuisine végétarienne et vegan - Formation HACCP
- Polyvalence et curiosité
- Bienveillance
- Capacités d'organisation
- Réactivité et sens de l'initiative
- Capacité à communiquer
- Rigueur et aptitudes à travailler en autonomie
- Créativité

Les plus

- CAP Cuisine
- Autre diplôme dans le domaine de la restauration.

Conditions d'exercice

Conditions de travail

- 35 h/semaine (travail ponctuel le week-end ou en soirée)
- CDI à partir d'octobre 2024
- Salaire brut annuel 27 692€
- Période d'essai 3 mois renouvelable 1 fois
- Poste basé à la Mulatière (sortie métro Oullins à 3 minutes à pied) - TCL remboursés à hauteur de 50% et/ou prime mobilité douce à 180€/an - Mutuelle 50% de prise en charge.

Informations complémentaires et postuler

- Date limite de réception des candidatures : le 23 Septembre
- Les entretiens semaine du 30 septembre
- Prise de poste à partir 7 octobre
- Les entretiens se dérouleront au Faitout (12 rue Gabriel Péri, 69350 La Mulatière) -

Postuler

Envoyez un CV et un mail qui décrit vos motivations à admin@lefaitout.io