



OFFRE D'EMPLOI

Un.e Cuisinier.e -animateur.trice

Le Loubatas, association d'éducation et de formation à l'environnement, recrute **un.e cuisinier.e animateur.trice** pour la cantine du Centre d'Accueil. Le bâtiment, autonome en énergie, équipé de 35 lits, accueille différents groupes en gestion libre, séjours éducatifs ou pension complète.

Le type de cuisine proposé est familiale, simple, goûteuse et accessible financièrement et culturellement. Les repas sont élaborés avec des produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique au maximum. La viande y est présente en petite quantité, la qualité est privilégiée.

La cuisine est équipée de façon professionnelle et son aménagement est organisé autour des économies d'énergie. La personne recrutée devra être force de proposition pour améliorer son fonctionnement au fil des années. Les 70 couverts/jour et les approvisionnements, entre autres, sont assurés avec l'aide de l'équipe accueil (1 agent polyvalente et 1 responsable de l'hébergement & de la restauration/cuisinière-formatrice).

Au Loubatas, le.a cuisinier.ère n'est pas caché.e derrière les fourneaux ! Il.elle fait partie intégrante de l'équipe du Loubatas portant le projet associatif dans un état d'esprit de partage, convivialité et de découverte.

L'aspect pédagogique est un point fort de ce poste car chaque soir, une équipe de 5 personnes est invitée en cuisine à aider le.a cuisinier.ère à préparer le repas.

Missions :

Sous l'autorité de la responsable hébergement et restauration, et en binôme avec la cheffe de cuisine-animatrice vous assurez les missions suivantes :

Cuisinier.e-Animateur.rice (90% du temps hebdomadaire) en binôme avec le cuisinier- animateur

- Assurer la production des repas (plus ou moins 30 couverts par service) avec des produits issus de l'AB, de saison, locaux, équitables et avec peu de viande : préparation des repas, service, plonge, nettoyage,
- Participer à la sensibilisation du public à une autre alimentation en animant des ateliers-cuisine d'une heure en petit groupe avec les enfants,
- Manger avec les groupes, proposer des échanges (sous forme de jeux, de discussions) pour accompagner nos publics dans notre démarche alimentaire.

Missions transversales

- Participer au nettoyage du gîte,
- Participer à la vie de l'association (réunions équipe et pédagogique, tenue de stands lors de manifestations, veille à la sécurité du site et à son bon fonctionnement, chantiers participatifs...),
- Accueillir des groupes en gestion libre et réaliser des astreintes.

Profil recherché :

- Diplôme de cuisinier (CAP ou Bac professionnel) ou expérience souhaitée en cuisine de 3 ans,
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en cuisine collective,
- Expérience dans l'animation,
- Bon contact, aisance relationnelle, adaptabilité à différents publics,

- Rigueur et organisation,
- Bonne connaissance de l'utilisation de produits frais et de saison,
- Sensibilité à la transition alimentaire, à la qualité de l'alimentation, à son rôle nourricier,
- Esprit associatif.

Conditions de travail

- **Le poste à pourvoir est en CDD 32h de 8 mois**
- Rémunération 1812,36 euros brut mensuel (indice 285 de la convention collective ECLAT),
- Temps de travail annualisé en fonction du planning de l'écogîte,
- Travail en soirée (2 soirs maximum par semaine) et le week-end à prévoir (6 week-ends maximum sur le contrat)
- Journées de travail principalement continues, les horaires en coupure traditionnelle (9h-14h30/16h30-21h) seront évités au maximum,
- Le travail le soir sera partagé,
- Véhicule indispensable pour réaliser les approvisionnements,
- Pas de logement sur place.

Clôture des candidatures : 21 janvier 2024

Date d'entretien prévue : 25 janvier

Prise de poste : à partir du 4 mars 2024

Première en cuisine (impératif) : 18 mars 2023

Envoyer C.V. et lettre de motivation à l'adresse suivante : direction@loubatas.org

ou par courrier

Le Loubatas - C.P.I.F.P.

17, chemin Neuf

13860 Peyrolles-en-Provence

Tel : 04 42 67 06 70

www.loubatas.org