



OFFRE D'EMPLOI

Un.e Chef.fe de cuisine-animateur.trice

Le Loubatas, association d'éducation à l'environnement, recrute **un.e chef.fe de cuisine 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 agente polyvalente et 1 responsable de l'hébergement & de la restauration).

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.

De plus, l'association développe un pôle d'accompagnement aux Cuisines Nourricières et d'éducation à l'alimentation ([plus d'infos ici](#)). Dans ce cadre, le ou la Chef.fe de cuisine sera accompagné.e, sur plusieurs années, pour une montée en compétences pour rejoindre l'équipe de formation et animations aux Cuisines Nourricières.

Missions :

Sous l'autorité de la responsable hébergement et restauration, vous assurez les missions suivantes :

Responsable de la cuisine et de l'économat du centre (20% du temps hebdomadaire) :

- Assurer la gestion de la cuisine du centre (création des menus, approvisionnements, remontée des factures auprès des comptables et suivi de budget),
- Assurer le suivi de l'hygiène de la cuisine : respect de la méthode HACCP et des procédures définies pour Le Loubatas (Plan de Maîtrise Sanitaire),
- Entretien du matériel, et identifier les besoins en investissement.

Cuisinier.ère-Animateur.rice (80% du temps hebdomadaire) en binôme avec le ou la cuisinier.ère-animateur.rice

- Assurer la production des repas (environ 30 couverts par service) avec des produits issus au maximum de l'AB, de saison, locaux, équitables et avec peu de viande : préparation des repas, service, plonge, nettoyage,
- Participer à la sensibilisation et à la formation du public à une autre alimentation en animant des ateliers-cuisine d'une heure en petit groupe avec les enfants les soirs,
- 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.

De plus, dans le cadre du développement des activités alimentation de l'association, vous aspirez à évoluer comme animateur.rice et/ou formateur.rice aux Cuisines Nourricières.

A ce titre, et en particulier sur la saison hivernale, vous aurez pour mission de :

- Co-animer des formations aux Cuisines Nourricières, en binôme avec la cuisinière formatrice de l'association et la chargée de projets/facilitatrice,
- Animer des ateliers cuisines pour le grand public ou des scolaires.

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 un poste à forte amplitude saisonnière donc 2 possibilités : CDD 35h (mars à novembre) ou CDI 32H,**
- Rémunération CDD 35h : 2157,65€ brut mensuel (indice 305 de la convention collective ECLAT),
- Rémunération CDI 32h : 1972,74€ brut mensuel (indice 305 de la convention collective ECLAT),
- Temps de travail annualisé en fonction du planning de l'écogîte (forte activité de mars à octobre)
- Travail en soirée (2 soirs maximum par semaine) et le week-end à prévoir (10 week-ends maximum par an),
- Journées de travail principalement en continu, les horaires en coupure traditionnels (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 : 5 janvier 2025

Entretien prévu sur janvier 2025

Prise de poste : 3 mars 2025

Première en cuisine : 10 mars 2025

Envoyer CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : accueil@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