

ASSOCIATION LE MAT RECHERCHE UN-E CUISINIER-E

CDD 6 MOIS Fevrier-Juillet

Contexte

L'association LE MAT est aujourd'hui un centre d'éducation à l'environnement, à la transition et à la coopération. Elle est située au hameau du Viel Audon (Commune de Balazuc en Ardèche), où une gestion durable et raisonnée des ressources, une réflexion sur les modes de vie et de travail et les choix de consommation servent de base à la pédagogie et à l'accueil des groupes.

Le Viel Audon n'est accessible qu'à pied, ce qui en fait un projet collectif unique tant par les moyens mis en place pour travailler ensemble, mutualiser, expérimenter au quotidien que par la beauté du paysage environnant.

L'équipe permanente s'organise autour d'une gouvernance partagée (prise de décision collective, égalité des salaires...), qui requiert de l'autonomie, du professionnalisme, de la polyvalence et un intérêt pour les autres secteurs.

L'équipe de salarié.e.s et de bénévoles de l'association LE MAT anime ce site en collaboration avec d'autres acteurs : une ferme avec élevage caprin, porcin et transformation fromagère, une association de maraîchage / transformation alimentaire, une association de chantiers de jeunes qui rénove le hameau depuis plus de 40 ans et une association culturelle, organisatrice d'événements sur le hameau.

Les structures d'hébergement gérées par l'association le Mat (un gîte et un centre d'accueil, 46 places) permettent l'accueil et la restauration à l'usage de différents types de publics : séjours éducatifs (scolaires, vacances, IME, foyers, Centres sociaux, MJC), séminaires, formations thématiques, groupes en gîte, touristes etc.

Le poste

Pilier de notre accueil, l'alimentation est au cœur de notre projet.

Le.la cuisinier.e et l'ensemble de l'équipe portent chez nous une action éducative forte sur ce thème et ont un rôle essentiel dans la transmission d'une passion: faire ensemble, respecter l'environnement naturel et humain, faire du lien entre le jardin et l'assiette, valoriser les produits locaux, de saison, susciter l'intérêt pour une alimentation responsable....

L'isolement du site et la structuration des locaux induisent une organisation du travail importante, notamment sur l'approvisionnement des achats. (Temps important et acheminement par brouette à chenille motorisée.)

MISSIONS	Taches associées	Qualités souhaitées
Vie d'équipe	Participer aux réunions hebdomadaires pour l'organisation et la coordination d'équipe. Travail en binôme avec l'agent technique polyvalent sur la transmission du week-end, l'approvisionnement et la préparation des repas Travail en binôme avec le responsable service sur la mise en plat et la valorisation des produits transformés auprès des différents publics	Etre à l'aise à travailler et communiquer en équipe Avoir un goût pour le travail collectif Faire preuve d'autonomie et de sens de l'initiative Avoir de bonnes qualités d'adaptation
Gestion de la cuisine et de l'économat	Préparer les repas pour une capacité maximale de 50 couverts (en moyenne 20 à 35 couverts) Développer les menus en adéquation avec le type de public Élaborer des menus utilisant un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'Agriculture Biologique et en	Faire preuve de qualité organisationnelle et de rigueur dans son travail Connaître les bases de l'équilibre alimentaire et de la nutrition Se sentir à l'aise dans la confection des repas dans une cuisine de collectivité Soigner la démarche culinaire ; privilégier des produits locaux, paysans,

	<p>limitant l'apport de viande</p> <p>Être en relation avec les fournisseurs : élaborer la liste des courses et prendre les commandes</p> <p>Faire les courses et les acheminer</p>	<p>de saison et bio des recettes à base de légumes- céréales- légumineuses</p> <p>Être en bonne condition physique : pouvoir porter du poids...</p>
Gestion des règles d'hygiène	Entretien de la cuisine selon la méthode HACCP pendant et après la confection des repas	Connaître les protocoles d'hygiène en cuisine collective accueillant du public
Animation / Face à face avec les publics	<p>Assurer 1-2 service du soir par semaine</p> <p>Manger avec les groupes.</p> <p>Recevoir des personnes en cuisine pour un soutien ou un atelier</p> <p>Éventuellement assurer des activités en lien avec l'alimentation, la cuisine</p>	<p>Induire une démarche participative et une intention pédagogique auprès des publics</p> <p>Communication avec différents publics</p> <p>Prise de parole en public</p>

Avantages :

Selon les disponibilités, un logement peut être proposé en location sur le hameau du Viel Audon ou bien au village de Balazuc.

Le/la cuisinier.e pourra bénéficier gratuitement de la formation proposée sur place par l'association Le Mat « Alimentation et enjeux éducatifs avec la méthode d'hygiène HACCP »

Conditions d'embauche:

Poste à pourvoir le mercredi 14 Février 2018

Les rencontres seront organisés courant Décembre.

Vu la réalité complexe du Viel Audon, avant la prise de poste une immersion de quelques jours sera proposée, afin de permettre une rencontre plus approfondie, ainsi que une compréhension plus exacte du poste, du projet associatif, du contexte géographique, et des dynamiques d'équipe.

Nature de contrat : CDD 6 mois à temps plein. 5 jours par semaine de Lundi à Vendredi.

Possibilité de nouveau contrat pour la saison automnale selon affinités et prévisions d'accueil. A définir au printemps.

Rémunération : SMIC

Permis B indispensable. Véhicule de service disponible.

Diplômes : CAP cuisine ou expérience significative souhaitée

Lieu de travail : Viel Audon, 07120 Balazuc

Durée des congés payés : durée légale

Envoyer CV et lettre de motivation par mail avant le 30 novembre 2017 à accueil@levielaudon.org

Association LE MAT

Hameau du Viel Audon

07120 BALAZUC

04 75 37 73 80