



OFFRE D'EMPLOI :

Cuisinier.e

LE CONTEXTE

L'association **la Marmite Solidaire**, née en novembre 2020, gère un atelier de valorisation des invendus alimentaires sous forme de plats cuisinés distribués ensuite aux personnes en situation de précarité. Sa raison d'être repose sur les objectifs suivants :

- 1/ Réduire le gaspillage alimentaire par la récupération et la transformation de produits alimentaires actuellement non valorisés (magasins, producteurs et toutes autres sources de gisement de denrées alimentaires).
- 2/ Apporter de la nouveauté en élargissant la gamme des produits distribués par l'aide alimentaire avec des plats transformés/cuisinés pour leurs bénéficiaires.
- 3/ Être support d'activité pour les usagers des services sociaux (notamment le Département et le CCAS).
- 4/ Offrir une alimentation basée sur des notions de santé et de bien-être

Ce dispositif innovant se situe au cœur d'un réseau de multiples partenaires : les associations locales d'aide alimentaire, les services sociaux de la Ville de Pontarlier et du Département, la Maison Familiale Rurale.

La première année de fonctionnement a permis de mesurer la pertinence et la viabilité du projet, tant sur les plans logistiques que financiers.

Actuellement l'atelier se situe dans les locaux de la Maison Familiale Rurale à Pontarlier et fonctionne les après-midis à partir de 15h00. Sous la responsabilité d'une cuisinière-chef de projet, une équipe de bénévoles assure les étapes de transformation.

UN PROJET en développement

Les activités mises en place au cours de l'année écoulée rencontrent un franc succès.

L'association va acquérir un local et le faire aménager pour l'adapter aux besoins matériels et humains de l'atelier de transformation.

La recherche de l'équilibre économique associée à la volonté de développer les animations de sensibilisation-prévention autour des valeurs qu'elle défend, incite la Marmite Solidaire à recruter un.e cuisinier.e à mi-temps afin d'élargir ses activités.

LE POSTE PROPOSÉ

Cette offre d'emploi vise à identifier un.e candidat.e qui sera en capacité :

- De produire des plats à partir de denrées alimentaires récupérées (non choisies et dans un délai de conception de recette relativement court),
- D'intégrer un projet qui se veut collectif et évolutif,
- D'encadrer une équipe de bénévoles en cuisine y compris les bénéficiaires de l'aide sociale,

Le/la salarié.e sera placé.e sous la responsabilité de la Cheffe de projet et du conseil d'Administration de l'association.



TYPE DE CONTRAT

CDD de 3 mois, dès que possible. Evolutif en temps plein et CDI

Temps partiel (18 heures à 24 heures / semaine)

Du lundi au vendredi, en journée (jusqu'à 20h maximum)

Salaire : selon l'expérience

CONTENU DU POSTE

Cuisine :

- L'outil de production est la cuisine de la MFR, à Pontarlier. Il est occupé par l'activité en cours de la structure du matin jusqu'à environ 15h. L'activité de transformation alimentaire est donc à réaliser les après-midis, en fonction des denrées réceptionnées le jour même.
- Les produits issus de la ramasse ne sont pas forcément connus en avance et la capacité du cuisinier à imaginer des recettes à l'arrivée des produits est primordiale.
- Le conditionnement et l'étiquetage des plats cuisinés constituent une part importante de l'activité de transformation, il doit être réalisé avec soin et méthode.
- Nettoyage de la cuisine en fin de journée pour rendre l'outil en état à son utilisateur principal.
- Nettoyage des annexes (vestiaire, réserve...) et du matériel (réfrigérateurs...).
- Mise en place et respect des outils de suivi qualité et sanitaire, respect du plan des mesures sanitaires.
- Le ou la cuisinier.e sera assisté(e) par une équipe bénévole tournante de 3 à 5 personnes . La personne recrutée devra avoir des capacités d'encadrement de bénévoles.
- Gestion des approvisionnements : ranger de façon optimale les produits entrants, savoir définir des priorités

Administratif :

- Contribution au suivi de l'activité par la saisie informatique de différentes données.

LE PROFIL

Le candidat doit avoir les qualifications suivantes :

- 1 diplôme de cuisinier.e
Et/ou
- Une expérience réussie en tant que cuisinier.e

Le candidat doit avoir les compétences et qualités suivantes :

- Maîtrise des techniques de cuisine : techniques de production et inventivité au regard d'approvisionnements aléatoires. Autonomie
- Montrer de l'intérêt pour la cuisine saine
- Connaissances des règles d'hygiène en restauration collective (HACCP)
- Maîtrise de l'environnement réglementaire, notamment chaîne du froid et conditionnement
- Compétences en informatique : utilisation des outils de traitement de texte, tableurs
- Souple, ouvert et polyvalent tout en étant rigoureux. Il doit aussi faire preuve d'initiatives et aimer travailler en équipe
- Sens des responsabilités et de l'organisation.

- Capacité d'écoute et d'expression au sein d'un collectif de travail, force de proposition
- Partage des valeurs

Recrutement réalisé par la cheffe de projet et une co-présidente de la marmite solidaire.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) à : la-marmite-solidaire@mailo.com