



Centre de Beaumotte
Délégation régionale de Solidarités Jeunesses
1, Chemin du Saussoir 70190 Beaumotte - Aubertans
Tél. : 03 84 68 33 41
contact@centredebeaumotte.fr
N° Siret : 319 959 659 00013



APPEL à candidature

L'association du Centre de Beaumotte recherche un ou une :

Encadrant·e technique cuisine (CDI temps plein)

Présentation de l'association du Centre de Beaumotte :

De quel monde rêvons-nous ?

L'association du Centre de Beaumotte (Loi 1901) chemine vers une société où la solidarité se vit au quotidien.

Elle agit pour que chacun puisse devenir acteur de sa vie et vise une transformation sociale et collective.

Beaumotte reconnaît la même valeur à toutes les personnes.

Quelle société voulons-nous ?

L'association du Centre de Beaumotte œuvre pour un décloisonnement social et culturel et favorise la participation de tous et toutes.

Elle défend la construction d'un monde pérenne et lutte contre une société individualiste de consommation. Elle s'oppose donc à la logique de rentabilité.

Elle revendique l'idée que toutes les expériences sont force d'enseignement ; Elle s'ouvre, s'enrichit et participe aux partages des pratiques et des savoirs.

L'association possède un lieu d'accueil « une maison » où cohabitent différentes personnes. Le quotidien de la maison est pris en charge par toutes et tous chacun son tour. Des chantiers à l'extérieur et à l'intérieur de la maison tiennent les personnes en activités tous les jours. Le week-end, les habitants organisent des sorties de découverte ou culturelles. En semaine après les activités de la journée (7h par jour) les personnes peuvent aussi organiser des sorties.

L'entretien de la maison et de ses espaces verts est une activité du quotidien. Les volontaires et les personnes en parcours d'insertion sont en équipes mixtes organisées lors des réunions collectives hebdomadaires le vendredi après-midi. Les salariés permanents sont garants du bon fonctionnement de la vie collective, et participent aux activités journalières avec les personnes, y compris les événements de la vie associative, pilier de notre projet.

Le ou la candidat·e intègre l'équipe permanente dans la réalisation des objectifs tels que :

- **Accueillir et accompagner** des personnes. Apprendre, transmettre et cheminer ensemble.
- **Faire vivre ces espaces alternatifs de rencontres** interculturelles, intergénérationnelles et de mixité sociale. (mixité : adolescents et adultes français et internationaux)
- **Participer à la gestion du lieu de vie** qui permet la vie collective et le faire ensemble, où les porteurs de projet cohabitent avec les personnes accueillies.

(Maison et bureaux dans le même lieu)

Missions

L'encadrant·e technique cuisine gère toute la **restauration collective**, en lien avec l'encadrante technique jardin et avec le reste de la structure.

⇒ Il ou elle promeut, dans le cadre de sa mission, les valeurs de l'association : alimentation à base de produits locaux, bio et de saison, sensibilisation à l'économat, au tri, à la lutte contre le gaspillage,...

⇒ Il ou elle permet que les repas de l'association soit un support d'éducation populaire, d'apprentissage mutuel et de rencontre.

Pour cela, il ou elle ...

... Encadre une équipe mixte (potentiellement volontaires internationaux, salarié·e·s en insertion et adolescent·e·s) dans :

- la confection des repas
- le service à table
- la création des menus et les achats de denrées et de fournitures
- d'éventuels ateliers de transformation et de conservation des denrées (en lien avec l'encadrante technique jardin)

... Garantit :

- la confection des repas quotidiens selon les règles HACCP
- un service à table de qualité
- le nettoyage après les services et le maintien d'une hygiène satisfaisante

... Gère :

- les outils de production, leur hygiène et leur utilisation en toute sécurité
- les stocks alimentaires en lien avec le potager
- les installations et le matériel de cuisine

... Participe à la vie de l'association :

- réunions de coordination entre salariés permanents
- tâches de la vie d'équipe et de l'association (rédaction du rapport d'activité annuel,...)
- permanences du soir et du week-end
- peut participer aux événements du mouvement
- travaille en coopération avec le reste de l'équipe et la coordinatrice d'équipe

Compétences et savoirs pré-requis :

- connaissance des normes d'hygiène et HACCP
- connaissance des techniques de cuisine
- dynamisme, technique d'animation d'équipe
- capacité d'organisation et d'adaptation
- sens de l'écoute et de la communication
- goût pour l'associatif
- intérêt pour les dispositifs sociaux
- expérience avec des personnes en situation de rupture est un plus
- expérience en cuisine ou service est un plus
- aisance informatique basique (bureautique, mails, internet)

Les « à côté » du poste

Cet emploi permet aux personnes :

- de s'engager au sein d'une association internationale, Solidarités Jeunesses, et de participer à un projet politique fort et riche
- de se former selon les principes d'éducation populaire à son rythme et selon ses capacités et ses envies.

En outre la personne peut développer :

- polyvalence technique et capacité d'adaptation
- prise de responsabilité (au rythme de la personne)
- organisation - anticipation - prise de recul
- mobilité internationale
- travail en équipe - prise de décision collective

Emploi qui permet de nombreux apprentissages (formations proposées *intra* et *extra muros*) et qui engage la personne dans un parcours militant et une implication personnelle dans la transmission des valeurs portées par l'association.

La polyvalence du poste et la transversalité des compétences développées permettront un vrai travail d'équipe et un soutien au projet global de l'association.

L'association en cohérence avec ses valeurs n'embauche pas de cuisinier ni d'agent d'entretien ni de veilleur de nuit. Les permanences des soirées et week-ends ainsi que jours fériés sont donc assurées par les salariés permanents selon leur possibilités et planifiés en équipe.

Détails pratiques

Emploi en CDI temps plein

Coef. 300 convention ECLAT, soit 2037,50 € brut mensuel,

7 semaines de congés payés

Mutuelle d'entreprise à 55%

Permis B exigé

À pourvoir en avril 2023

Logement possible dans le lieu de vie : logement personnel autonome (possible aussi en famille).

Beaumontte : lieu agréable, en pleine campagne au bord d'une rivière, potager, cuisine collective avec des produits bio et/ou locaux

Habitant·e·s : jeunes adolescent·e·s, adultes français et volontaires internationaux ainsi que certain·e·s salarié·e·s permanent·e·s.

Manifester son intérêt (CV et lettre de motivation) par courriel à
Salles Marion, coordinatrice
coordination@centredebeaumontte.fr