OFFRE D'EMPLOI :
Cuisinier.e / responsable de projet

Outil de transformation alimentaire sur la base des invendus collectés en grande et moyenne surface.

LE CONTEXTE

Le projet a été initié par Préval Haut-Doubs, établissement public pour la prévention et la valorisation des déchets.
Il est animé par France Active Franche-Comté, dans le cadre du Générateur Bourgogne Franche-Comté.
La dynamique collective réunit un ensemble d'acteurs qui concourront ensemble à la réussite du projet, notamment Préval HD, France Active Franche-Comté, Croix Rouge, Banque Alimentaire, Restos du cœur, MFR de Pontarlier, Département du Doubs, CCAS de Pontarlier et CC du Grand Pontarlier.

LE PROJET

Il consiste en la mise en place d'une activité test sur 1 an d'atelier de transformation alimentaire, sur la base de la récupération des invendus alimentaires du secteur.
Les plats préparés seront conditionnés pour être redistribués dans les circuits habituels de l'aide alimentaire.
L'atelier test a vocation à intégrer une dimension d'insertion sociale et bénévole dans le cadre des activités de cuisine.

LE POSTE PROPOSÉ

Cette offre d'emploi vise à identifier un candidat 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
- De coordonner le projet en lien avec tous les acteurs concernés
- De monter des outils d'évaluation du projet.

Placé sous le contrôle du groupe projet et encadré par la MFR de Pontarlier, le candidat devra :

Logistique – coordination :

- Coordonner le planning, avec les acteurs de l'aide alimentaire participant au projet, de la collecte en grande et moyenne surface à la redistribution par les associations d'aide alimentaire

Développement du projet :

Identifier de nouveaux sites donneurs afin d'accroître progressivement l'échelle du test.

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 du projet sera donc à réaliser les après-midis en fonction des denrées réceptionnées le jour même.
- Les produits issus de la ramasse ne seront pas forcément connus en avance et la capacité du cuisinier à imaginer des recettes à l'arrivée des produits est primordiale
- Nettoyage de la cuisine en fin de journée pour rendre l'outil en état à son utilisateur principal,
- Mise en place et respect des outils de suivi qualité et sanitaire, respect du plan des mesures sanitaires.

- Le ou la cuisinier.e sera appuyé(e) par une équipe bénévole tournante de 2 à 3 personnes, incluant notamment des travailleurs sociaux et des bénéficiaires de l'aide sociale. La personne recrutée devra avoir des capacités d'encadrement de bénévoles notamment des bénéficiaires de l'aide sociale.

Evaluation du changement d'échelle

- Le projet consiste en un test qui doit permettre, sur une durée d'un an, de vérifier l'opportunité d'un changement d'échelle de l'outil de transformation.
- Le responsable du projet test participera à la construction du scénario économique envisageable et au dimensionnement du futur établissement
- Des outils d'évaluation du projet seront également à construire avec le collectif.

Collectif

- Durant toutes ces étapes, le salarié travaillera en étroite collaboration avec le groupe projet organisée en association.
- L'ensemble des tâches sera donc conduit avec l'appui des acteurs du groupe projet
- La rencontre et la mobilisation de partenaires complémentaires est envisageable
- La conduite du test fera l'objet de comptes-rendus réguliers auprès du groupe projet

LE PROFIL

Le candidat doit avoir les qualifications suivantes :

- BTS hôtellerie-restauration
  ou
- Titre professionnel de Gestionnaire de Cuisine de collectivité
  ou
- Une expérience réussie en tant que gestionnaire d'une structure de restauration

Le candidat doit avoir les compétences et qualités suivantes :

- Maîtrise des techniques de cuisine : techniques de production et inventivité au regard d'approvisionnements aléatoires
- Maîtrise de l'environnement règlementaire, notamment chaîne logistique et conditionnement
- Gestion et animation de projet
- Capacité à travailler avec un public bénéficiaire de l'aide sociale
- Connaissances des règles d'hygiènes en restauration collective (HACCP)
- Souple, ouvert et polyvalent tout en étant rigoureux. Il doit aussi faire preuve d'initiatives et aimer travailler en groupe
- Sens des responsabilités et de l'organisation.
- Capacité d'écoute et d'expression au sein d'un collectif de travail, partage des valeurs

TYPE DE CONTRAT

CDD de 12 mois, dès que possible.
Temps complet (35 heures)
Salaire brut mensuel : 2000 € ou à négocier en fonction de l'expérience

Date limite de dépôt des candidatures : 1er septembre 2020.

Recrutement réalisé par Préval Haut Doubs en coopération avec le collectif.
Merci d'adresser votre candidature à :
Préval Haut-Doubs
orochat@preval.fr