



La Tablée des Chefs ouvre deux offres de Service Civique !

NOUS RECRUTONS :

La mission que nous vous proposons vous apportera une expérience riche et variée, l'opportunité de participer à un projet socialement innovant et d'avoir un impact sur des problèmes concrets.

Les activités liées à la mission du Service Civique :

1. Participer aux actions de l'association qui visent à sensibiliser à une alimentation saine et durable : Dans les ateliers en collège et en maisons d'enfants à caractère social (foyers) en Île-de-France, les volontaires auront comme mission de sensibiliser les jeunes à une alimentation variée et saine

- Accueillir les jeunes et être à l'écoute : remonter leurs besoins et leurs envies pour les ateliers suivants
- Encourager les jeunes à transmettre à leur entourage ce qu'ils ont appris dans les ateliers
- Contribuer à enrichir les supports pédagogiques et à les diffuser (grâce à son contact du terrain, il/elle pourra donner son avis sur des nouvelles recettes et des nouveaux messages sur l'alimentation saine et durable par exemple)
- Veiller au bon déroulement des ateliers et accompagner les chefs dans l'animation des ateliers et les préparations culinaires (donner son avis sur le déroulement des ateliers et s'assurer que les messages des chefs sont bien reçus et compris par les élèves)
- Aider sur la question de la mesure d'impact des ateliers via des enquêtes auprès des jeunes, des encadrants et des chefs (des questionnaires existent déjà, les volontaires peuvent veiller à ce qu'ils soient bien compris par les bénéficiaires et nous orienter sur leur contenu et le vocabulaire utilisé)

2. Fédérer les acteurs de la restauration et le grand public contre l'insécurité alimentaire et les sensibiliser contre le gaspillage :

- Aller à la rencontre des partenaires qui mènent des actions anti-gaspillage pour repérer les bonnes pratiques et comprendre leurs priorités
- Mobiliser les chefs pour les inviter à intervenir en atelier et agir contre l'insécurité alimentaire
- Sensibiliser les acteurs de la restauration et le grand public au don alimentaire en les informant sur les dispositifs existants et en organisant des événements d'information

3. Fédérer la communauté de La Tablée des Chefs et créer du lien social :

- Sensibiliser les personnes présentes à une alimentation saine, durable et à l'insécurité alimentaire lors des événements organisés par l'association pour rassembler les bénévoles, les chefs ou l'écosystème autour de ces activités. Le volontaire pourra proposer des échanges, des animations et des ateliers.



- Ouverture sur l'environnement direct autour des ateliers : aller à la rencontre des acteurs associatifs ou sociaux locaux qui nous accompagnent déjà et les interroger (à partir d'enquêtes élaborées par l'équipe de La Tablée des Chefs) sur l'action de l'association auprès d'eux, comment la faire vivre, leurs besoins et comment ils pourraient / auraient envie de contribuer de nouveau à nos actions

L'exercice des missions du service civique aura lieu dans les établissements concernés et des déplacements en Île-de-France sont à prévoir. Des mobilisations en soirée sont à prévoir aussi.

MODALITES :

- Poste proposé à partir du **1er octobre 2018** pour une durée de 8 mois
- **Basé à Paris 19e** avec des déplacements à prévoir en Ile-de-France
- 24 heures par semaine, mobilisation en soirée à prévoir

La Tablée des Chefs est une association qui mobilise les chefs et les professionnels de la cuisine dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. Nous agissons sur deux axes d'intervention :

- La redistribution alimentaire – Nous mettons en place des partenariats de récupération alimentaire, en particulier auprès des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous faisons le lien entre des donateurs de surplus (des repas préparés, propres à la consommation et qui seraient autrement jetés) et des associations d'aide alimentaire
- L'éducation culinaire – nous apportons aux établissements scolaires et aux foyers de l'enfance des programmes d'éducation culinaire. Ces programmes font intervenir, dans différents formats, des chefs bénévoles qui transmettent leur savoir et leur passion aux générations futures, pour favoriser l'autonomie alimentaire

Née à Montréal il y a plus de 15 ans, La Tablée des Chefs se développe à l'international avec des implantations en France et au Mexique. En France, La Tablée des Chefs est une association Loi 1901, lauréate depuis décembre 2015 du concours La France s'engage.

POUR CANDIDATER :

- Pour répondre à cette offre, veuillez postuler via [le portail officiel du Service Civique](#) ou envoyer une lettre de motivation à eduquer@tableedeschefs.fr

POUR PLUS D'INFORMATION SUR NOTRE ASSOCIATION :

- www.tableedeschefs.fr
- Facebook : La Tablée des Chefs France
- Twitter : @LaTableeChefsFr