

La Tablee des Chefs

OFFRE DE POSTE RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION SOLIDAIRE

Vous souhaitez participer au développement d'une structure qui a un réel impact social, côtoyer aussi bien des grands noms de la Gastronomie française que des associations d'aide alimentaire ou des entreprises désireuses de développer leur RSE, d'intégrer une équipe jeune et motivée ? Les lignes qui suivent sont pour vous !

LA MISSION DE LA TABLEE DES CHEFS (FRANCE)

Nous sommes l'association des chefs engagés. Notre mission est de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'autonomie alimentaire des jeunes de milieux peu favorisés. Nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention :



#Nourrir : production et distribution de repas aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire au travers d'opérations réunissant des élèves en formation de cuisine ou des collaborateurs d'entreprises ;

#Eduquer : conception et mise en place de programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des établissements de la Protection de l'Enfance.

La Tablee des Chefs est présente au Canada (depuis 2002), en France et au Mexique (depuis 2013). En France, La Tablee des Chefs a récupéré et distribué plus de 100 000 repas, impacté 2600 jeunes avec ses programmes éducatifs et est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse : Guillaume Gomez, représentant de la Gastronomie française auprès du Président de la République.

DESCRIPTION DE L'OFFRE

Nous recherchons une personne passionnée par la lutte contre la précarité alimentaire, le monde culinaire et l'innovation sociale. Cette mission vous apportera une expérience variée, une opportunité de soutenir un projet socialement innovant et d'avoir un impact sur des problèmes concrets. Vous accompagnerez l'association sur son développement opérationnel et stratégique.

En tant que Responsable de l'alimentation solidaire, vous gérez deux principales actions :

1. **Les Cuisines Solidaires - La Relève** (anciennement *La Semaine des Écoles Hôtelières*) est un événement majeur regroupant les étudiants en cuisine dans des écoles hôtelières et centres de formation qui se déroule simultanément en France et au Canada. Les étudiants sont mobilisés pour préparer des repas au profit d'associations d'aide alimentaire locales à partir de dons de partenaires, associations de producteurs et entreprises. Cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement à travers leur cursus scolaire, dans une période où les denrées alimentaires viennent à manquer dans les centres d'aide (Banques Alimentaires par exemple). Cette activité vise à sensibiliser les futurs professionnels de la restauration au problème de la faim encore présent dans des pays comme la France. Pendant deux semaines chaque année, nous les invitons à faire un 1er geste pour que leur futur soit marqué par l'engagement solidaire pour ceux qui en ont besoin.
2. **Les Défis Solidaires « Mets ta toque »** sont des ateliers de cuisine de cohésion d'équipe où les participants préparent des repas de qualité en grand quantité et dans des conditions professionnelles sous la direction d'un chef bénévole. Les plats sont ensuite distribués à des associations d'aide alimentaire. Ces ateliers s'adressent à des entreprises et constituent l'une des sources d'autofinancement de l'association que nous envisageons de développer dans les années qui viennent.

Notre association est en phase de croissance ainsi nous recherchons quelqu'un d'autonome, capable de prendre des initiatives et de saisir des nouvelles opportunités sur son secteur d'activité.

VOS PRINCIPALES MISSIONS

Les missions seront variées, avec un accent particulier sur les responsabilités suivantes :

- Pilotage de l'opération *Les Cuisines Solidaires - La Relève* au niveau national : définition des objectifs stratégiques, mise en œuvre opérationnelle de l'action avec les partenaires, communication, évaluation...
- Pilotage des ateliers de cuisine *Les Défis solidaires « Mets ta Toque »* : rencontre client, élaboration de l'offre commerciale, organisation d'ateliers en conditions professionnelles, co-animation avec les chefs, remise aux associations d'aide alimentaire, évaluation
- Création et amélioration des process et outils de suivi : continuer à structurer l'activité du volet #Nourrir afin d'en faciliter l'essaimage via notamment la recherche de partenaires et de clients (entreprises, écoles hôtelières, chefs, partenaires financiers, institutionnels, médias)
- Animation des partenariats et participation à la recherche de financements (dont appels à projets en soutien à la direction)
- Veille et suivi des évolutions législatives en matière de sécurité alimentaire (chaîne du froid, hygiène, normes HACCP...) et veiller à leur application dans l'ensemble des actions de l'association
- Réaliser l'évaluation et la mesure d'impact quantitative et qualitative des projets liés au volet #Nourrir : questionnaires, entretiens, rédaction de rapports d'activités...
- Participation aux autres actions de l'association telles que : levées de fonds (dîner et cocktails caritatifs), actions du volet éducatif, communication et autres projets ponctuels (salons, rencontres presse...)
- Être force de proposition pour toute évolution du volet #Nourrir.

VOTRE PROFIL

Vous êtes :

- De formation BAC +3 et disposez d'une expérience professionnelle d'au moins deux ans
- Avez de l'expérience en gestion de projet (coordination de partenariats, planification, suivi, évaluation, etc.)
- Avez une connaissance opérationnelle du milieu de la cuisine (CAP, lycée hôtelier, travail en restauration...)
- Avez un intérêt fort pour la solidarité et l'alimentation durable
- Capable de fédérer des acteurs variés (étudiants, collaborateurs d'entreprise, chefs) et de vous exprimer clairement : excellentes capacités rédactionnelles et relationnelles. A ce titre vous disposez d'une forte aisance relationnelle dont goût pour la prise de parole en public
- Autonome, organisé et agile (capacité à identifier les priorités), force de proposition
- Capable de travailler en petite équipe et dans un environnement collaboratif
- En maîtrise de la suite Office (Excel) et/ou Gsuite, travail en espace partagé

Les + de votre candidature : vous connaissez bien le secteur associatif, en particulier celui de l'aide alimentaire/une connaissance de la réglementation HACCP/maitrisez les outils technologiques/avez de l'expérience dans l'implantation et la gestion d'un outil de CRM (Salesforce)

VOTRE CONTRAT

- CDI
- Rémunération brute annuelle entre 25 et 30k€, selon expérience
- Localisation : Paris 20ème (Chez Smart Food Paris, 80 rue des Haies 75020)
- Déplacements à prévoir en Ile-de-France et au national ponctuellement
- Avantages :
 - remboursement à 50% des frais de transports en commun (STIF)
 - titres restaurants (8€ dont 50% part employeur)
 - mutuelle employeur

NOUS CONTACTER

- Pour postuler à cette offre, veuillez envoyer un CV et une lettre de motivation en pièces jointes séparées à : recrutement@tableedeschefs.fr. NB : Votre candidature ne sera pas étudiée si vous envoyez un mail de motivation à la place d'une lettre ou si vous candidatez directement depuis une plate-forme.
- Les entretiens auront lieu du **25 avril au 15 mai 2022** (sous réserve de modification). Pour une prise de poste envisagée le plus rapidement possible et jusqu'au 1^{er} juin 2022.

- Pour plus d'informations sur notre association :
 - www.tableedeschefs.fr
 - Facebook : La Tablée des Chefs France
 - Insta : tableedeschefsfr
 - Twitter : LaTableeChefsFr
- Pour plus d'informations sur le poste :
 - RDV sur la page dédiée aux [Cuisines Solidaires - La Relève](#)
 - RDV sur la page dédiée aux [Défis Solidaires « Mets ta Toque »](#)