

# La Tablee des Chefs

## OFFRE DE POSTE RESPONSABLE DE L'EDUCATION CULINAIRE

Vous souhaitez participer au changement d'échelle d'une structure qui a un réel impact social ? Côté des chefs étoilés et leur donner l'envie de transmettre à des jeunes collégiens de REP ou de Maisons d'Enfants à Caractère Social ? Intégrer une équipe jeune et motivée, embarquer dans une aventure sociale et solidaire gourmande ? 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 l'éducation et le monde culinaire. 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'éducation culinaire, vous gérez le volet #Eduquer et deux principales actions :

1. **Les Brigades Culinaires** : Un programme de 10 ateliers de cuisine conduit avec un même groupe de jeunes, âgés de 11 à 15 ans, pendant une année scolaire. En 2021/22, le programme est dispensé dans 4 régions de France et concerne 14 établissements, environ 200 jeunes
2. **Cuisine ton avenir** : Ateliers de cuisine auprès de jeunes, âgés de 12 à 18 ans, placés en Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS), ou autres dispositifs de l'Aide Sociale à l'Enfance. En 2021/22, le programme est dispensé dans 5 régions de France et concerne 18 établissements, et environ 300 jeunes

L'ensemble de nos programmes éducatifs apprennent aux jeunes les bons gestes de la cuisine et d'une alimentation saine et variée, mais sont aussi des moments inspirants de partage et de découverte entre eux et les chefs. Grâce à ces derniers, nos ateliers peuvent redonner de la confiance et faire naître des vocations dans un secteur porteur !

Notre association est en phase de croissance, nous doublerons nos établissements bénéficiaires à la rentrée scolaire prochaine. Ainsi nous recherchons quelqu'un d'autonome, capable de prendre des initiatives et de développer son secteur d'activité.

### VOS PRINCIPALES MISSIONS

Les missions seront variées, avec un accent particulier sur les responsabilités suivantes, en binôme avec un autre responsable :

- Gestion de l'activité opérationnelle : gestion / supervision de l'organisation des ateliers culinaires en collèges et MECS (recrutement, conventionnement, suivi...)

- Création et amélioration des process et outils de suivi : continuer à structurer l'activité d'Éduquer afin de faciliter l'essaimage des programmes
- Amélioration continue des programmes du volet #Eduquer existants via la création/amélioration d'outils pédagogiques
- Réaliser l'évaluation et la mesure d'impact quantitative et qualitative des projets liés au volet #Eduquer (questionnaires, entretiens, rédaction de rapports d'activités)
- Développement et animation du réseau de bénévoles (en particulier recrutement de chefs bénévoles)
- Développement de l'activité #Eduquer via la mise en place d'une stratégie de développement des programmes et la création de nouveaux partenariats (entreprises, réseaux associatifs, financeurs privés/publics, sponsoring...)
- Exécution de la stratégie financière de l'activité (commandes matérielles, suivi stocks, aide à la projection budgétaire)
- Participation aux autres actions de l'association telles que levées de fonds (dîner et cocktails caritatifs), communication et autres projets ponctuels (salons, rencontres presse...)
- Accompagnement et tutorat de volontaires en service civique

## VOTRE PROFIL

Vous êtes :

- De formation BAC +4/5 et disposez d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans sur un poste similaire
- Avez de l'expérience en gestion de projet (coordination de partenariats, planification, suivi, évaluation, etc.) et disposez d'excellentes compétences organisationnelles
- Avez un intérêt fort pour la cuisine et l'alimentation durable, idéalement une bonne connaissance du secteur associatif
- Capable de fédérer des acteurs variés (jeunes, chefs, personnel enseignant, bénévoles)
- Disposez d'excellentes capacités rédactionnelles et disposez d'une forte aisance relationnelle (dont goût pour la mobilisation de bénévoles et la résolution de conflits)
- Autonome et capable d'identifier les priorités ainsi que force de proposition
- Capable de travailler en petite équipe et dans un environnement collaboratif, en binôme
- En maîtrise de la suite Office (Excel) et/ou Gsuite, travail en espace partagé

**Les + de votre candidature :** vous connaissez le secteur de l'Éducation Nationale/de l'Aide Sociale à l'Enfance/le monde associatif/le monde de la cuisine (CAP candidat libre, cours de cuisine)/maîtrisez 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 27 et 33k€, 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](mailto: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<sup>er</sup> juin 2022.
- Pour plus d'informations sur notre association :
  - [www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)
  - Facebook : La Tablée des Chefs France
  - Insta : tableedeschefsfr

- Twitter : LaTableeChefsFr
- Pour plus d'informations sur le poste :
  - RDV sur les pages dédiées via sur notre site web