

# La Tablée des Chefs

## OFFRE DE POSTE CHARGE.E DE L'ÉDUCATION CULINAIRE

Vous souhaitez participer au changement d'échelle d'une structure qui a un réel impact social ? Côté des chefs et leur donner l'envie de transmettre la passion de la cuisine à des jeunes collégiens de REP ou de Maisons d'Enfants à Caractère Social ? Embarquez avec nous dans une aventure sociale et solidaire gourmande !

### LA MISSION DE LA TABLÉE 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 ;

**#Éduquer** : 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.

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, les chefs et les bénévoles. Grâce à ces derniers, nos ateliers peuvent redonner de la confiance et faire naître des vocations dans un secteur porteur !

La Tablée des Chefs existe aujourd'hui au Canada (depuis 2002), en France depuis 2013. En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 160 000 plats, impacté + de 3330 jeunes et est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, ancien Chef des cuisines du Palais de l'Élysée et Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation.

### DESCRIPTION DE L'OFFRE

Nous recherchons une personne persuadée que le monde de demain s'écrit dans nos assiettes et comportements alimentaires !

Cette mission, avec notre équipe ultra motivée, vous apportera une expérience variée, une opportunité de soutenir un projet socialement innovant et d'avoir un impact concret au quotidien. Vous accompagnerez l'association sur son développement opérationnel et stratégique.

En tant que Chargé.e de l'éducation culinaire, vous accompagnerez la Responsable du volet #Eduquer sur 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 2022/23, le programme a touché 22 établissements répartis dans 8 régions de France et concerne environ 400 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 2022/23, le programme est dispensé dans 6 régions de France et concerne 20 établissements, et environ 300 jeunes

En tout, cette année, nous avons réalisé **280 ateliers** représentant + de 635 heures de cuisine auprès de **926 jeunes**.

Notre association est en phase de croissance, nous augmenterons encore nos établissements bénéficiaires à la rentrée scolaire prochaine. Prêt.e à relever le défi ?

## VOS PRINCIPALES MISSIONS

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

- Gestion de l'activité opérationnelle : gestion / supervision de l'organisation des ateliers culinaires en collèges et MECS (recrutement, conventionnement, suivi dont suivi financier...)
- Création et amélioration des process, outils de suivi et outils pédagogiques : continuer à structurer l'activité d'Eduquer afin de faciliter l'essaimage des programmes (mapping, présentations, création/actualisation d'outils pédagogiques, formations des bénévoles, )
- 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 de l'activité #Eduquer via l'animation du réseau de bénévoles, la mise en place d'une stratégie de développement des programmes et la création de nouveaux partenariats (recrutement de chefs bénévoles, entreprises, réseaux associatifs, financeurs privés/publics, sponsoring...)
- Exécution de la stratégie financière de l'activité (commandes matérielles, suivi des stocks, aide à la projection budgétaire)
- Participation aux autres actions d'autofinancement de l'association telles que levées de fonds (dîners 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 deux 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
- 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 médiation)
- 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/PPT) et/ou Gsuite, travail en espace partagé

**Les + de votre candidature :** vous connaissez le secteur associatif, celui de l'Education Nationale / de l'Aide Sociale à l'Enfance / le monde de la cuisine (CAP candidat libre, cours de cuisine) / avez de l'expérience dans l'implantation et la gestion d'un outil de CRM (Salesforce)

## VOTRE CONTRAT

- CDI
- Rémunération brute annuelle selon expérience (26-28k€, selon expérience)
- Localisation : Paris 20ème (Chez Smart Food Paris, lieu dédié à l'alimentation durable 80 rue des Haies 75020)
- Déplacements à prévoir en Ile-de-France et au national ponctuellement
- Télétravail ponctuel possible
- Avantages :
  - remboursement à 50% des frais de transports en commun (STIF) ou forfait mobilités durables (15€/mois)
  - titres restaurants (8€ dont 50% part employeur)
  - mutuelle employeur (Harmonie Mutuelle)

## 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**

- Les entretiens auront lieu **à partir du 23 août 2023** (sous réserve de modification), pour une prise de poste envisagée au **1er octobre 2023**
  
- Pour plus d'informations sur notre association et notre impact :
  - o [www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)
  - o Facebook : La Tablee des Chefs France
  - o Insta : tableedeschefsfr
  - o Twitter : LaTableeChefsFr