

La Tablée des Chefs

OFFRE D'EMPLOI CHARGÉ(E) DE L'ÉDUCATION CULINAIRE (H/F)

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 Réseau d'Éducation Prioritaire 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 accompagnez 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 a concerné 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 a été dispensé dans 20 établissements de 6 régions de France, pour 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'Éduquer 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

- De formation BAC +2/3 minimum
- Au moins deux ans d'expérience en gestion de projet (coordination de partenariats, planification, suivi, évaluation, etc.) et disposez d'excellentes compétences organisationnelles
- Un intérêt fort pour la cuisine et l'alimentation durable
- Bienveillant(e), forte aisance relationnelle et capacité à mobiliser et à fédérer des acteurs variés (jeunes, chefs, personnel enseignant, bénévoles)
- Excellentes capacités rédactionnelles
- Autonome, fiable, sens des priorités, force de proposition
- Capacité à travailler en petite équipe et dans un environnement collaboratif, en binôme
- Maîtrise de la suite Office (Excel/PPT) et/ou Gsuite, travail en espace partagé

Les + de votre candidature : connaissance du secteur associatif ou de l'éducation nationale ou de l'aide sociale à l'enfance ou du monde la cuisine (CAP candidat libre, cours de cuisine) ou formation en hôtellerie-restauration.

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 :
 - o remboursement à 50% des frais de transports en commun (STIF) ou forfait mobilités durables (15€/mois)
 - o titres restaurants (8€ dont 50% part employeur)
 - o 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.
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 30 octobre 2023** (sous réserve de modification), pour une **prise de poste envisagée dès que possible**.

- Pour plus d'informations sur notre association et notre impact :
 - o www.tableedeschefs.fr
 - o Facebook : La Tablee des Chefs France
 - o Insta : tableedeschefsfr
 - o Twitter : LaTableeChefsFr