



Alternant.e Chargé.e de Projet

La Tablée des Chefs

Tu souhaites participer au changement d'échelle d'une structure qui a un réel impact social ?
Embarque avec nous dans une aventure sociale et solidaire gourmande !

La Tablée des Chefs recherche un.e alternant.e Chargé.e de Projet de l'Alimentation Solidaire.

+ L'association La Tablée des Chefs

Notre mission est de **nourrir les familles dans le besoin** et **développer l'éducation culinaire des jeunes**, en s'appuyant sur un réseau solide de chef.fes renommé.es et de partenaires.

Elle est née au Canada en 2002 et a été importée en France en 2013. Cette année en France, nous avons donc menés, grâce à nos chefs bénévoles, plus de 500 ateliers de cuisines dans des collèges et foyers en France et produit plus de 15 000 repas pour des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Nous croyons en la cuisine comme outil de changement social car apprendre à cuisiner permet de manger sain, de se sentir bien, et d'être dans les meilleures dispositions pour gravir les échelons. C'est pour cela que La Tablée des Chefs existe: pour que chacun **cuisine mieux, se nourrisse mieux, évolue mieux.** 🍴

[Site internet](#) - [Instagram](#) - [LinkedIn](#)


+ Tes missions


Les Cuisines Solidaires - La Relève est un événement national mobilisant des élèves d'écoles de cuisine et de centres de formation partout en France (métropole et DROM). Pendant une dizaine de jours, les étudiants en cuisine sont mobilisés pour préparer des repas au profit d'associations d'aide alimentaire locales.

Cette activité vise à sensibiliser les futurs professionnels de la restauration au problème de la précarité alimentaire grandissant en France depuis plusieurs années, particulièrement depuis la crise sanitaire, dans une période où les denrées alimentaires viennent à manquer dans les centres d'aide alimentaire.


Les Défis Solidaires “Mets ta toque”, sont des ateliers de team building culinaires organisés au sein d'entreprise. Ce sont des moments conviviaux en équipe, entre salariés, pour cuisiner ensemble pour une cause sociale. Ces ateliers sous la supervision d'un ou plusieurs Chef.fes engagé.s de La Tablée des Chefs permettent d'apprendre des techniques de cuisine, de préparer des plats de grande qualité et en grande quantité et de les conditionner pour les offrir à une association d'aide alimentaire.

Sous la supervision du Responsable de l'Alimentation Solidaire, tu participeras activement au déploiement opérationnel mais aussi à la réflexion stratégique sur le déploiement des programmes affiliés au volet de l'Alimentation Solidaire :


 Co-Gestion du projet national (France) : coordination, mise en œuvre et organisation du projet Les Cuisines Solidaires - La Relève (recrutement des écoles, inscriptions, coordination, suivi)

 Recherche et coordination de partenariats (écoles hôtelières, chefs, associations d'aide alimentaire, entreprises)

 Planification et suivi des projets dans le respect des délais et des pré-requis des partenaires

 Animation du réseau et de la communauté des participants (communications, formations, participation à l'organisation d'événements dont conférence de presse/visite d'établissements...)

 Collaboration à la communication des projets (présentations, organisation de webinaires ...)

 Évaluation et mesure d'impact (production et passation de questionnaires/entretiens, production de compte-rendu, suivi des chiffres, statistiques et synthèse de résultats...)

 Aide à la réflexion stratégique d'essaimage du projet au niveau national

Mais aussi : participer aux autres actions de l'association, telles que salons, événements caritatifs, ateliers culinaires éducatifs. Être en veille active sur les sujets liés à la mission (solidarité et sécurité alimentaire), et suggérer toute évolution/application pertinente concernant les actions de l'association.

+ Profil recherché

- Tu es créatif.ve et dynamique 😎
- Tu es organisé.e et rigoureux.se
- Tu as d'excellentes qualités relationnelles et une bonne communication
- Tu es flexible et tu sais t'adapter aux imprévus
- Tu as un appétit pour l'univers de la food 🥗 et du secteur associatif et tu es sensible à l'alimentation saine et durable 🥕
- Une connaissance du monde de la cuisine, des écoles hôtelières serait un vrai plus à ta candidature !
- Tu es disponible à partir d'Août ou Septembre 2024 au plus tard

+ Ce qu'on te propose

- Alternance en contrat d'apprentissage de 1 ou 2 an (rythme idéal de 3 jours entreprise / 2 jours école)
- Une équipe passionnée et ultra bienveillante
- Rémunération selon grille alternance
- Déplacements à prévoir en Ile-de-France et au national ponctuellement
- Un cadre stimulant et ouvert à toutes tes propositions
- Des bureaux au sein de l'incubateur Smartfood (Paris 20)
- Remboursement de 50% du titre de transport ou forfait mobilité durable
- Carte déjeuner (titres déjeuner 12€/jour travaillé, pris en charge à 50% par l'association)
- Mutuelle employeur prise en charge à 50% par l'association
- Semaine de Noël chômée et payée

 **Merci de joindre CV + Lettre de motivation à recrutement@tableedeschefs.fr**