



## Poste à pourvoir : **Animateur d'atelier en cuisine H/F**

*(Interne et externe)*

Dans le cadre du nouveau projet d'établissement « **La boîte à cuisine** » nous recrutons un moniteur/animateur d'atelier en cuisine H/F. Cette nouvelle structure qui ouvrira Mi-Novembre 2021 sera un lieu solidaire unique. Ouvert à tous et entièrement accessible aux personnes à mobilité réduites, des ateliers et rendez-vous culinaires y seront proposés pour favoriser les liens sociaux.

### **Modalités :**

Lieu :	<b>Nancy</b>
Temps de travail :	35 heures (du lundi au vendredi en journée)
Type de contrat :	CDD d'un an (éventuellement reconductible)
Date de prise de fonction :	<b>Novembre 2021</b>
Condition de travail :	Accords collectifs CHRS
Rémunération :	<b>Groupe 4</b> selon diplôme

### **Fonctions/ Missions :**

En lien avec l'équipe pluridisciplinaire (direction de pôle, une cheffe de projet, une personne en service civique), vous accompagnerez la prise en charge sociale des participants dans cette nouvelle activité notamment sur ces volets :

- Mise en œuvre d'une production cuisine et/ou d'un service en salle,
- Prise en charge d'un atelier cuisine en garantissant son bon fonctionnement et la qualité du travail effectué par les participants,
- Favoriser l'autonomie des participants,
- Construire une démarche coopérative de projet en organisant des activités et des ateliers variés et adaptés,
- Garantir la sécurité des personnes, en particulier lorsque celles-ci utilisent des machines dans le respect des procédures mises en œuvre au sein de l'établissement,
- Savoir établir des menus, assurer la gestion des commandes ainsi que la gestion des stocks.
- Coordonner la logistique et l'organisation de l'atelier (récolte des denrées à la banque alimentaire, thème retenu et choix des recettes)
- Vérifier la sécurité et l'hygiène du local
- Recentrer la séance dans un temps imparti pour permettre une production quantifiée à l'avance avec l'équipe pédagogique



## Profil/ Exigences

- Titulaire d'un diplôme dans la restauration (CAP Agent Polyvalent de restauration, Titre professionnel dans la restauration, CAP cuisine...)
- Connaissance des enjeux de l'équilibre nutritionnel,
- Maîtrise des règles d'hygiènes alimentaires, normes HACCP entre autre
- Capacité à construire une démarche coopérative de projet,
- Disposer d'un sens de l'écoute et d'une aisance relationnelle,
- Etre force de proposition
- Appétence pour le travail en équipe
- Capacité à animer des actions collectives en s'adaptant aux compétences des participants

## Candidatures :

CV + Lettre de motivation à l'attention de Mme SUTTER Nadia par mail à l'adresse suivante : [nsutter@asso-ars.org](mailto:nsutter@asso-ars.org)

**Date limite de candidatures : 31 Octobre 2021**