

RESTO-TROC RECHERCHE

SON ou SA CHARGÉ.E DE MISSION CUISINE NOMADE

L'association Resto-Troc œuvre dans les domaines de la santé, du bien-être et de l'alimentation et de la culture, avec comme objet associatif « Favoriser l'insertion sociale et/ou professionnelle des personnes ». Elle est un acteur de la vie économique et sociale locale.

L'association Resto-Troc porte un espace de vie sociale et un atelier et chantier d'insertion en restauration dans un quartier prioritaire d'Angers. Elle accueille et accompagne des publics à travers plusieurs supports : un restaurant solidaire, des jardins familiaux, des ateliers et animations diverses.

Contexte :

L'association expérimente et développe depuis 2021 un projet de cuisine hors les murs, dénommé « Cuisine Nomade ». L'objectif est de proposer une cuisine mobile pour aller au plus près des publics en grande précarité et allier ainsi une solution pour les personnes n'ayant pas la possibilité de cuisiner, et d'animer des temps d'ateliers favorisant le lien et le développement du pouvoir d'agir des personnes ciblées.

Le poste :

- Au sein d'une équipe pluridisciplinaire composée de 7 salarié.es et de bénévoles
- Sous l'autorité de la directrice

Missions :

DEPLOIEMENT DES INTERVENTIONS EN EXTERIEUR

- Organiser les sorties cuisines nomades en lien avec les bénévoles de l'association et les partenaires.
 - o Préparer les interventions : matériel nécessaire, nombre de bénévoles.
 - o Assurer le lien entre les interventions et le besoin en matières premières (denrées, acheminement sur les sites d'intervention, approvisionnement).
 - o Adapter les propositions en fonctions des interventions.
- Assurer le suivi des indicateurs, évaluation des interventions, réajustement si nécessaire.

ACCOMPAGNEMENT

- Repérer les besoins d'accompagnement et développer les réseaux permettant d'orienter les publics en fonction des problématiques rencontrées en collaboration avec les référents sociaux des personnes.
- Mobiliser les personnes et favoriser leur engagement dans l'action.

COORDINATION

- Être référent des bénévoles opérationnels de la cuisine nomade en lien avec la référente de vie sociale.
- Assurer la sécurité des personnes intervenantes.
- Assurer la coordination des actions de cuisine nomade avec les partenaires.
- Assurer une veille des besoins de publics en grande précarité en développant des partenariats : identifier des lieux nécessitant notre intervention, des partenaires, etc.

Compétences

- Connaissance des publics en situation de grande précarité.
- Capacité d'adaptation aux publics, aux ressources et aux partenaires.
- Appétence pour l'animation comme levier de lien social.
- Intérêt pour la cuisine.
- Connaissance des dispositifs d'aide sociale, des institutions et des associations qui œuvrent sur le territoire.
- Capacité d'écoute.
- Travail en interdisciplinarité.
- Gestion de conflit.
- Elaboration et suivi de projets.
- Discrétion professionnelle.

Niveau de formation souhaité

Titulaire d'un Diplôme d'Etat d'éducateur.trice spécialisé, de conseiller.ère en économie sociale et familiale, de technicien.ne en intervention sociale et familiale, coordination et animation Niveau DEJEPS ou BPJEPS avec expériences option animation sociale.
Expériences dans le domaine de l'animation sociale souhaitée.

Conditions du contrat :

Emploi repère : Echelon A « chargé de mission ou projet » de la convention collective des ateliers chantiers d'insertion

CDI 35 heures

Travail le samedi

Permis B exigé

Bonne condition physique demandée car port de charges lourdes.

Prise de poste : au plus tôt

Candidature par mail à recrutement@resto-troc.fr avant le 15 novembre 2023.