



# La Bulle

Cantine nomade & facilitation cuisine  
Alimentation durable & conviviale

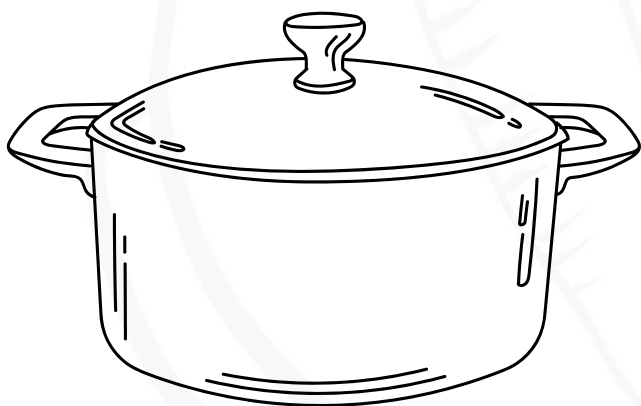


## Emploi : Animateur.trice cuisine

### La Bulle qu'est-ce que c'est ?

La Bulle travaille autour des questions d'alimentation durable et de convivialité à travers différentes pratiques: des animations, des formations, des accompagnements, une cantine événementielle, du catering ou encore le développement d'une conserverie mobile.

Le repas est un prétexte pour créer du lien, se rencontrer, évoluer, découvrir, partager.



### L'équipe, c'est qui ?

Aline et Rémi sont présent.es depuis le démarrage du projet.

Tous les deux sont animateur.trices, coordinateur.trices de projets et cuisinier.ères.

### Le contexte du poste

En plein développement de projet, le poste est créé pour venir en appui aux activités déjà existantes d'animation, de cantine, et permettre d'avancer le projet de conserverie.

### Conditions

CDD 5 mois, volonté de renouvellement en CDI

Jusqu'à 35h possible selon profil

Salaire mensuel base : 1783 € brut

Prise de poste : courant mai 2022 dans l'idéal

Lieu : Sud Gironde (& Bordeaux)

Déplacements importants (frais pris en charge)

### Spécificité

Si tu as des compétences en cuisine et en animation, un intérêt particulier pour l'alimentation durable, la transmission de connaissances, les circuits courts, la valorisation du travail de chacun.e. C'est peut-être toi ?

Si tu as l'impression qu'il serait intéressant qu'on échange, qu'il y a sûrement des choses à faire ensemble n'hésite pas à nous écrire pourquoi sur [labullealimentation@gmail.com](mailto:labullealimentation@gmail.com), en ajoutant ton CV pour qu'on comprenne tes besoins :)

Clôture des candidatures le 5 mai 2022, entretiens prévus les 9 et 10 mai.



labullealimentation



# Animateur.trice cuisine

## Plus de détails

### La Bulle

La Bulle est une structure qui vise à faciliter les interactions autour de l'alimentation durable à tous les niveaux de la chaîne. Pour cela, elle a différents champs d'intervention : l'animation, l'éducation, l'accompagnement et la transformation.

La Bulle forme et accompagne des structures diverses autour d'interventions alimentaires, en mettant les usagers et le lien social au cœur de l'assiette. Les ateliers cherchent à développer une approche qui tient compte des spécificités et des savoirs de chacun.e.

Elle propose une offre de cantine événementielle et souhaite développer un outil de conservation mobile, afin de soutenir le travail des producteurs locaux.

Après un démarrage dans un contexte de crise sanitaire, La Bulle a finalement pris son envol en mars 2021. C'est une association qui est aujourd'hui composée de 2 salarié.es et 5 administrateur.trices. Demain, elle se transformera peut-être en SCOP... !

Elle a pour objet :

- la promotion, la diffusion et le développement de pratiques alimentaires durables et saines auprès de publics variés.
- l'appui et le conseil à la mise en œuvre concrète de pratiques culinaires alternatives auprès de structures ou d'acteurs divers
- la formation à l'alimentation durable, dans une démarche d'éducation populaire.
- la réduction des gaspillages alimentaires

Pour y parvenir, l'association

- réalise des diagnostics et des accompagnements à destination de collectifs et de structures en vue de créer ou de restructurer une offre de restauration et/ou de repas alternatifs
- anime des ateliers cuisine sur des thèmes variés
- organise des formations cuisine alternative
- organise et/ou propose une offre de restauration lors d'événements
- cherche à créer une conserverie mobile capable de se déplacer sur les exploitations agricoles pour traiter les surplus



## Le poste

Les fonctions pourront être amenées à évoluer en fonction du profil.

### Activités et tâches, en coordination avec l'équipe de La Bulle :

- Appui aux animations et cantines événementielles

accompagnement des publics lors d'animations cuisine  
cuisine lors de prestations pour des groupes  
animation de cuisines participatives  
logistique/installation sur site en autonomie  
lien avec les partenaires

- Appui au développement d'une conserverie mobile

en lien avec Aline, travailler au développement du projet de conserverie mobile sur le territoire du Sud Gironde  
développement de tests & recettes  
développement d'un réseau de producteur.trices et d'un fonctionnement opérationnel  
appui au développement des circuits courts et amélioration de la démarche d'approvisionnement



### Besoins spécifiques

- Motivation à s'impliquer dans un projet en plein développement
- Expériences en cuisine et en animation
- Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels partagés
- Permis B
- Travail d'équipe
- Polyvalence et rigueur
- Grande capacité d'adaptation et d'autonomie
- Aisance relationnelle
- Attention particulière à l'accueil des publics
- Créativité



La fonction nécessite de nombreux déplacements, majoritairement entre le Sud Gironde et Bordeaux Métropole. Ainsi que l'adaptation à de nombreuses cuisines différentes.

### Conditions

- CDD 5 mois avec souhait d'évolution vers un CDI
- Temps de travail jusqu'à 35h possible, selon le profil
- Salaire selon convention ECLAT 280 points animation + ancienneté (1783,6€ brut)
- Poste basé secteur Langon. Télétravail ou co-working envisageable et pris en charge
- Frais de déplacement pris en charge
- Formations et accompagnements possibles
- Organisation du temps de travail à discuter, interventions les soirs et week-end possible

Candidatures par mail à [labullealimentation@gmail.com](mailto:labullealimentation@gmail.com)

Clôture des candidatures le 5 mai 2022, entretiens prévus les 9 et 10 mai

Prise de poste courant mai 2022 dans l'idéal

