



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier-Animateur anti-gaspi (H/F)

Depuis 2015, **Echange Nord Sud** porte le projet « **Confitures Solidaires** » qui vise à valoriser quotidiennement les fruits et légumes invendus de magasins bio locaux. Dans le cadre du déploiement de son projet de "**Conserverie Solidaire**", **Echange Nord Sud** recherche un cuisinier-animateur (H/F) en CDI.

MISSIONS

Pilotage du laboratoire

- Organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire en encadrant une équipe bénévole
- Veiller à l'entretien et la bonne gestion des équipements
- Production des recettes originales de confitures, chutneys, barres de céréales, cakes et tartes de l'association

Développement de la Conserverie Solidaire

- Concevoir de nouveaux produits bio et anti-gaspi (conserves, jus, soupes) en fonction des arrivages et des besoins exprimés par les bénéficiaires de la concertation citoyenne
- Expérimenter de nouvelles méthodes de conservation pour optimiser la valorisation des invendus récupérés

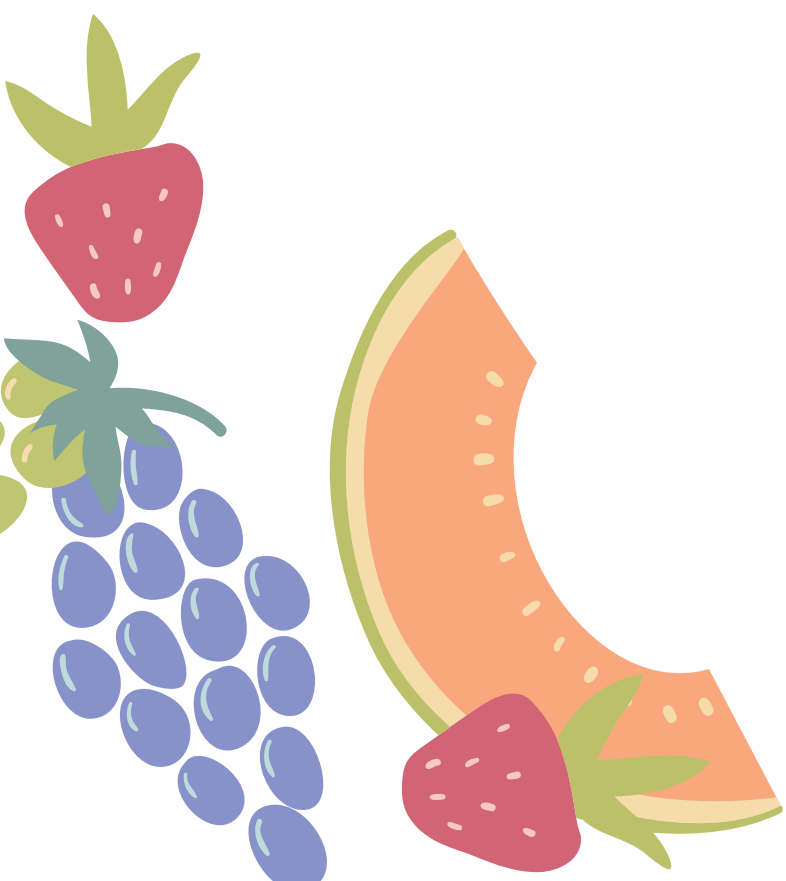
Selon le profil

Conduite d'ateliers culinaires

- Animation de la concertation citoyenne pour l'élaboration d'une gamme alimentaire adaptée aux besoins des participants (ateliers culinaires, animations d'échanges et de sensibilisation)
- Animation d'ateliers anti-gaspi tout public

Vie associative

- Travailler en transversalité avec l'équipe de l'association
- Être à l'écoute des bénévoles et de l'équipe en général
- Reporting avec le Conseil d'Administration et le Bureau





PROFIL RECHERCHÉ

Expériences et Formation

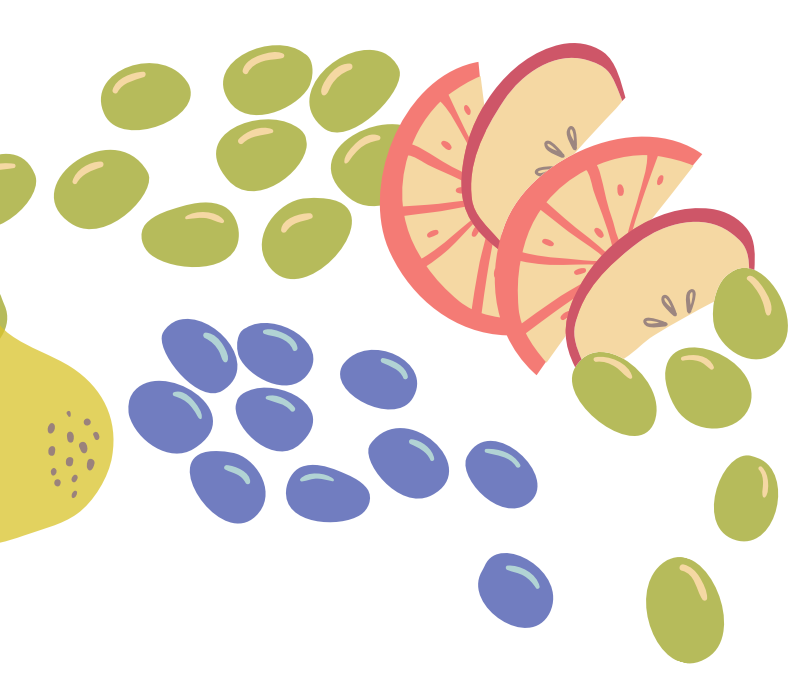
- Titulaire d'un CAP cuisine ou d'un Bac Pro restauration ou première expérience significative en restauration traditionnelle ou collective
- Expérience ou intérêt pour l'animation

Qualités attendues

- Sens de l'organisation
- Créativité
- Esprit d'équipe
- Capacité d'adaptation
- Sensibilité pour le secteur associatif et le développement durable bienvenue

Compétences requises

- Production culinaire autonome
- Gestion des locaux et du matériel
- Sens de la pédagogie
- Coordination



CONDITIONS D'EMPLOI

- Semaine de travail du mardi au samedi de 9h30 à 17h30 (horaires variables)
- Activité dans une cuisine professionnelle au sein d'un espace partagé à Ludon-Médoc
- Disponibilités en soirée et week-end ponctuellement : réunions internes, événements, ateliers...

INFOS PRATIQUES

- Lieu : Parempuyre (temporairement) puis Ludon-Médoc
- Prise de poste : dès que possible
- Salaire : Selon expérience
- Type de contrat : CDI
- **Candidature : CV + LM par mail à thocaven.cathy@orange.fr**

