Recherche Cuisinier.e pour la période estivale.

Accueil de Loisirs Sans Hébergement en Plein Air

« Prioriterre »

En date du 16 Janvier 2024

Qui est-on ?

Bul' de Mômes est une association d'animation rurale, intergénérationnelle et d'éducation à l'environnement. Nous sommes reconnus et nous nous revendiquons de l'éducation populaire. Une équipe permanente gère à l'année un service jeunesse, un Espace de Vie Sociale et un service d'éducation à l'environnement. L'été, ce dernier ouvre un ALSH de Plein Air destiné aux 6-15 ans.

Cet ALSH, « PrioriTerre », prend vie sur le terrain de l'association Pôle XXI à Lussault-sur-Loire. Cela ressemble à : un terrain boisé à l'orée duquel se trouve une plaine, sur laquelle on trouvera un bâtiment éco-construit et un Algeco fraichement rénové. Puis avant l'été, l'équipe d'animation et de nombreuses et nombreux bénévoles installent barnums, yourte, cabanes et du mobiliers en bois et cordes lors d'un chantier participatif. Un autre a lieu à la fin de l'été pour tout démonter et ranger l'espace. Entre les deux, nous accueillons des enfants pour leur faire vivre dse grandes vacances hors du commun.

Nos intentions pédagogiques

- éveiller la curiosité des enfants envers la nature
- sensibiliser à l'écologie en proposant des activités de découverte de l'environnement naturel proche,
- laisser place au développement de la créativité et de l'expérimentation des enfants en adoptant une posture pédagogique visant à les soutenir dans leurs envies et projets,
- offrir à l'enfant un cadre propice à la découverte de ce besoins et émotions individuelles
- accompagner chacun·e à forger sa propre réflexion,
- accompagner à l'autonomie
- diversifier l'alimentation en valorisant les produits bio, locaux et de saison et permettre de découvrir de nouveaux choix alimentaires,
- valoriser des modes de communication non-violente, l'entraide, le respect et le partage entre tous·tes.

Nous recherchons un·e cuisinier·ère dont les missions seront

- Assurer la confection des repas de midi
(60 enfants et 7 encadrants·es maximum, quelques bénévoles ponctuellement).
- Contrôle de la qualité de production
- Assurer la traçabilité des produits.
- Respect des normes HACCP.
- Effectuer et contrôler quotidiennement le nettoyage des locaux et des équipements
- Encadrer avec un·e animateurice, les enfants qui désirent s'impliquer en cuisine. Potentiellement les séniors bénévoles
- Participer au suivi des commandes et de l'intendance.

Et dont les savoir-être et savoir-faire seraient

- la connaissance de la législation spécifique des ACM, des règles d'hygiène HACCP
- la connaissance du public enfant et de son relationnel à l'alimentation
- l'intérêt pour les produits bio et locaux et la capacité à les valoriser
- des connaissances en nutrition
- l'adhésion à notre volonté de proposer régulièrement des menus végétariens
- la passion pour la cuisine
- de très bonnes compétences en cuisine
- l'autonomie, l'assiduité, sens de l'organisation
- le sens du contact et du relationnel avec les adultes comme les enfants

Identification du poste et informations générales

Nature du poste	Cusinier·e
Lieu	Lieu-dit *Les Hauts Bœufs*, 37400 Lussault-sur-Loire
Dates, horaires et amplitude	Du 10 juillet au 1 septembre Un jour de préparation avec les membres de l'équipe est prévus en 35 heures/semaine : 7h00 - 14h30 du lundi au vendredi.
Diplômes exigés	- BAC PRO Hôtellerie Restauration ou équivalence - Expérience en restauration d'au moins 1 an - HACCP - Permis B
Type de contrat	CDD de deux mois
Rémunération	Indice 280 de la convention ECLAT + 10% prime de précarité + 10 congés payés

Conditions de travail	Travail en autonomie dans la confection des repas, et la gestion de la cuisine. Travail en collaboration avec l'équipe pour l'organisation et la préparation des menus.
Spécificité du poste	Utilisation possible du véhicule personnel pour les déplacements

Nous recevrons vos candidatures jusqu'au 1 Mars.

Nous étudions tous les profils, n'hésitez pas à postuler !

Contact

Julien Dervaux,

Association *Bul' de Mômes*

6 Chemin des étangs,

37530 Saint Ouen les Vignes

02 47 30 82 75

06 58 52 62 61

E-mail :

prioriterre@buldemomes.fr