



OFFRE D'EMPLOI

SAISONNIER.E POLYVALENT.E ET CUISINIER.E

CDD SAISONNIER A TEMPS COMPLET DE 6 MOIS (MI-FEVRIER A FIN AOUT)

LE CONTEXTE

L'association LE MAT Ardèche est un centre d'éducation à l'environnement, à la transition et à la coopération. Elle est située sur le hameau du Viel Audon (commune de Balazuc en Ardèche méridionale). Une gestion durable et raisonnée des ressources, une réflexion sur les modes de vie et de travail et les choix de consommation servent de base à la pédagogie et à l'accueil des groupes.

Le Viel Audon n'est accessible qu'à pied, ce qui en fait un projet collectif unique tant par les moyens mis en place pour travailler ensemble, mutualiser, expérimenter au quotidien que par la beauté du paysage environnant.

L'équipe permanente a fait le choix d'une gouvernance partagée (la prise de décision collective et un engagement personnel fort) qui requiert de l'autonomie, du professionnalisme, de la polyvalence et un intérêt pour les autres secteurs.

L'équipe de salarié.e.s et de bénévoles de l'association LE MAT Ardèche anime ce site en collaboration avec d'autres acteurs :

- **La SCEA** : Ferme avec élevage caprin, porcin, bovin, transformation fromagère, culture de plantes aromatiques, transformation alimentaire, petite restauration et boutique paysanne
- **L'AJC** : Association des Jeunes de Chantiers, jeunes bénévoles qui rénovent le hameau depuis bientôt 50 ans
- **Cultures !** : Association organisatrice d'événements culturels sur le hameau et son territoire proche.

Les structures d'hébergement gérées par l'association (un gîte et un centre d'accueil, 46 places au total) permettent l'accueil et la restauration à l'usage de différents types de publics : séjours éducatifs (scolaires, vacances, IME, foyers, Centres sociaux, MJC), séminaires, formations thématiques (Cours Certifiant de Permaculture, HACCP, ESS...), groupes en gîte, touristes.

L'alimentation est au cœur de notre projet. L'ensemble de l'équipe « Accueil » du Mat Ardèche porte une action éducative forte autour du thème de l'alimentation. La transmission est au cœur de notre projet : faire ensemble, respecter l'environnement naturel et humain, faire du lien entre le jardin et l'assiette, valoriser les produits locaux, de saison, susciter l'intérêt pour une alimentation responsable et nourricière. Le ou la saisonnier.e fait partie intégrante de ce projet.

Selon les groupes, nous proposons des locations de bâtiment, des « frigo-plein », de la demi-pension, des pensions complètes, aussi bien que des formules de repas à réchauffer avec ou sans service.

LE POSTE

Pour cette année 2022, le gîte d'étape sera principalement loué en gestion libre et le centre d'accueil (25 places max) sera loué uniquement en demi-pension ou pension complète. Alternons principalement de l'accueil pédagogique, la semaine et, de l'accueil touristique, le week-end sur la période scolaire. Pendant les vacances scolaires, l'accueil est principalement touristique, il peut être ponctué d'accueil de groupe éducatif/associatif, en semaine et le week-end. La cuisine tournera donc en continu. **Nous recherchons un.e saisonnier.e capable de**

prendre le relai en cuisine en autonomie le week-end. Il ou elle travaillera en étroite collaboration avec le cuisinier responsable de l'économat et de la confection des menus. Un accompagnement au début suivi d'une prise progressive d'autonomie est prévu. Outre le travail en cuisine, il ou elle sera en soutien de l'équipe pour de nombreuses tâches relatives à l'activité (faire les courses, accueil des publics, ménage, maintenance...). Le rythme de travail sera de 35h sur 5 jours/semaine du jeudi au lundi. Possibilité de prendre quand même quelques week-ends sur la période de contrat à anticiper à l'avance.

L'isolement du site et la structuration des locaux induisent une organisation du travail importante, notamment sur l'approvisionnement des achats (temps important et acheminement par brouette à chenille motorisée). Le lieu et le poste nécessitent **une bonne condition physique et une grande polyvalence.**

MISSIONS	Taches associées	Qualités souhaitées
Vie d'équipe	<p>Participer aux réunions hebdomadaires pour l'organisation et la coordination d'équipe.</p> <p>Transmission avec le reste de l'équipe pour la semaine, l'approvisionnement et la préparation des repas</p> <p>Travail en binôme avec le cuisinier pour la confection des menus, les courses, la gestion de l'économat et la transmission de la cuisine</p> <p>Se coordonner avec l'équipe pédagogique pour assurer la continuité de l'approche éducative dans l'alimentation</p>	<p>Être à l'aise à travailler et communiquer en équipe</p> <p>Avoir un goût pour le travail collectif</p> <p>Faire preuve d'autonomie et de sens de l'initiative</p> <p>Avoir de bonnes qualités d'adaptation</p>
Gestion de la cuisine et de l'économat	<p>Préparer les repas en autonomie le week end pour une capacité maximale de 25 couverts en demi-pension ou pension complète</p> <p>Développer des menus en adéquation avec le type de public</p> <p>Élaborer des menus à dominante végétarienne tout en sachant proposer des plats carnés, en utilisant un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Faire les courses et les acheminer</p>	<p>Faire preuve de qualité organisationnelle et de rigueur dans son travail</p> <p>Soigner la démarche culinaire ; privilégier des produits locaux, paysans, de saison et bio des recettes à base de légumes- céréales- légumineuses</p>
Gestion des règles d'hygiène	<p>Cuisiner et entretenir la cuisine et les espaces de stockage selon la méthode HACCP, pendant et après la confection des repas.</p>	<p>Apprendre puis appliquer les protocoles d'hygiène en cuisine collective accueillant du public</p>

<p>Animation / Face à face avec les publics</p>	<p>Assurer 1 à 2 fois / semaines des services du soir</p> <p>Présenter les menus, pouvoir parler de notre démarche alimentaire</p> <p>Etre en soutien de l'équipe sur les animations pédagogiques</p>	<p>Communication avec différents publics</p> <p>Prise de parole en public</p>
---	---	---

CONDITIONS D'EMBAUCHE

Logement : Un logement sera proposé sur le hameau pour un coût inférieur au marché local. Il sera préférable que le ou la saisonnière.e puisse vivre au Viel Audon pendant la durée de son contrat.

Poste à pourvoir : CDD de 6 mois (mi-février à fin août).

Prolongation de contrat envisageable jusqu'à fin octobre, selon l'activité d'accueil.

Entretiens prévus : Semaine du 24 au 28 janvier, de préférence en présentiel.

Conditions de travail : 5 jours par semaine du jeudi au lundi. Possibilité d'avoir quelques weekends libres à anticiper à l'avance

Rémunération : SMIC (salaire appliqué à l'ensemble du personnel du Mat sur l'équipe « accueil et animation » dans un choix d'horizontalité avec le hameau). Possibilité de prendre les repas avec les groupes et de formations professionnelles.

Diplômes : 1ère expérience en restauration souhaitée. Formation non obligatoire. Permis B indispensable. Véhicule de service disponible.

Lieu de travail : Viel Audon, 07120 Balazuc

Durée des congés payés : durée légale

Merci d'envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail **avant le mercredi 12 janvier** à l'adresse : accueil@levielaudon.org. Pour toute question ou besoin d'éclaircissement nous vous invitons à nous contacter par mail ou par téléphone.

L'équipe Accueil-Animation

accueil@levielaudon.org

www.levielaudon.org

Le Viel Audon

07120 Balazuc

04 75 37 73 80