



Tu souhaites participer au changement d'échelle d'une structure qui a un réel impact social ?
Embarque avec nous dans une aventure sociale et solidaire gourmande !

+ L'association La Tablee des Chefs

Notre mission est de **nourrir les familles dans le besoin** et de **développer l'éducation culinaire des jeunes**, en s'appuyant sur un réseau solide de chef.fes renommé.es et de partenaires.

Elle est née au Canada en 2002 et a été importée en France en 2013. Cette année en France, nous avons donc mené, grâce à nos chef.fes bénévoles, plus de **500 ateliers de cuisine** dans des collèges et foyers en France et produit **plus de 15 000 repas** pour des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Nous croyons en la cuisine comme outil de changement social car apprendre à cuisiner permet de manger sain, de se sentir bien, et d'être dans les meilleures dispositions pour gravir les échelons. C'est pour cela que La Tablee des Chefs existe : pour que chacun cuisine mieux, se nourrisse mieux, **évolue mieux.** 🍴

[Site internet](#) - [Instagram](#) - [LinkedIn](#)

+ Le Pôle ÉDUQUER

Nous recherchons une personne persuadée que le monde de demain s'écrit dans nos assiettes et dans nos comportements alimentaires !

Cette mission, avec notre équipe ultra motivée, t'apportera une expérience variée, une opportunité de soutenir un projet socialement innovant et d'avoir un impact concret au quotidien.

En tant qu'alternant.e Chargé.e de mission **ÉDUQUER**, tu accompagneras la Responsable du volet et l'équipe #Eduquer sur deux principales actions :

1. **Les Brigades Culinaires** : Un programme de 10 ateliers de cuisine conduit avec un même groupe de jeunes, âgés de 11 à 15 ans, pendant une année scolaire. En 2023/2024, le programme a touché 30 établissements répartis dans 8 régions de France et a concerné environ 500 jeunes.

2. **Cuisine Ton Avenir** : Ateliers de cuisine auprès de jeunes, âgés de 12 à 18 ans, placés en Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS), ou autres dispositifs de l'Aide Sociale à l'Enfance. En 2023/2024, le programme a été dispensé dans 22 établissements de 6 régions de France, pour environ 600 jeunes.

En tout, cette année, nous avons réalisé 379 ateliers représentant 850 heures de cuisine auprès de 1200 jeunes.

+ Tes missions

Les missions seront variées, avec un accent particulier sur les responsabilités suivantes :

- 🍷 Aide à la coordination des actions Cuisine ton Avenir (CTA) : mobilisation de chef.fes, planification des actions, coordination logistique avec les foyers et les chef.fes, présence et soutien, mise à jour des inventaires matériel, bilan des actions...
- 📄 Aide à la gestion administrative des actions CTA : Suivi du conventionnement, de la facturation, remontée des données chiffrées (participation, satisfaction), recueil d'autorisations...
- 🌈 Création et amélioration des process, outils de suivi et outils pédagogiques : travail de compilation et de mise à disposition des recettes pour les chef.fes, recueil des besoins et des bonnes pratiques.
- 📊 Participation à l'évaluation du programme CTA via la mise à jour des outils de mesure, la passation de questionnaires et d'entretiens et l'analyse des résultats pour les rapports d'activité.
- ▶ Aide au développement du programme CTA : travail de réflexion et mise en place d'une stratégie de développement, création d'outils de support, développement de partenariats, recherche de chef.fes.
- 👨‍🍳 Participation et soutien au programme des Brigades Culinaires en collège : présence en atelier sur les temps forts de l'année, aide à la coordination et à la logistique (envoi matériel, formation des chefs, organisation des ateliers solidaires, organisation des phases finales locales et nationale).
- 🍷 Soutien au pôle #Nourrir notamment via une aide logistique lors des teams building (achat de denrées, installation/désinstallation de matériel/animation auprès des participants/lien avec les associations d'aide alimentaire)
- ✨ Participation aux autres actions d'autofinancement de l'association telles que levées de fonds (dîner caritatif), communication et autres projets ponctuels (salons, rencontres presse...)

+ Profil recherché

- Tu es créatif.ve et dynamique 😎
- Tu es organisé.e et rigoureux.se
- Tu as d'excellentes qualités relationnelles et une bonne communication
- Tu es flexible, autonome et tu sais t'adapter aux imprévus
- Tu as un appétit pour l'univers de la cuisine 🍷 et du secteur associatif et tu es sensible à l'alimentation saine et durable 🥕
- Tu aimes travailler en équipe et dans un environnement collaboratif.
- Une connaissance du monde de la cuisine, du travail social serait un vrai plus à ta candidature !

- Tu es disponible à partir d'Août ou Septembre 2024 au plus tard

+ Ce qu'on te propose

- Alternance en contrat d'apprentissage de 1 ou 2 an (rythme idéal de 3 jours entreprise / 2 jours école)
- Une équipe passionnée et bienveillante
- Rémunération selon grille alternance
- Déplacements à prévoir en Ile-de-France (régulièrement) et au national ponctuellement
- Un cadre stimulant et ouvert aux propositions
- Des bureaux au sein de l'incubateur Smartfood (Paris 20)
- Remboursement de 50% du titre de transport ou forfait mobilité durable
- Carte déjeuner (titres déjeuner 12€/jour travaillé, pris en charge à 50% par l'association)
- Mutuelle employeur prise en charge à 50% par l'association
- Semaine de Noël chômée et payée

 **Merci de joindre CV + Lettre de motivation à recrutement@tableedeschefs.fr**