



## **OFFRE : Responsable de l'Éducation Culinaire de l'association La Tablée des Chefs**

**CDD de 12 mois à partir d'avril 2018**

### **LA TABLÉE DES CHEFS FRANCE**

La Tablée des Chefs est une association qui mobilise les chefs et les professionnels de la cuisine dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. Nous agissons sur deux axes d'intervention :

- Nourrir: La redistribution alimentaire – Nous mettons en place des partenariats de récupération alimentaire, en particulier auprès des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous faisons le lien entre des donateurs de surplus (des repas préparés, propres à la consommation et qui seraient autrement jetés) et des associations d'aide alimentaire
- Éduquer: L'éducation culinaire – nous apportons aux établissements scolaires et aux foyers de l'enfance des programmes d'éducation culinaire. Ces programmes font intervenir, dans différents formats, des chefs bénévoles qui transmettent leur savoir et leur passion aux générations futures, pour favoriser l'autonomie alimentaire

Née à Montréal il y a 15 ans, La Tablée des Chefs grandit à l'international avec des implantations en France et au Mexique. En France, La Tablée des Chefs est une association Loi 1901. La Tablée des Chefs est lauréate du concours La France s'engage depuis Décembre 2015.

### **DESCRIPTION DE L'OFFRE**

Nous recherchons un(e) Responsable des programmes d'Éducation Culinaire.

Nous recherchons une personne expérimentée dans le secteur associatif / ONG / ESS, avec une forte capacité en gestion de projet, stratégie et en gestion des partenariats.

Le profil idéal : une personne passionnée par le monde culinaire, la lutte contre l'insécurité alimentaire, et l'innovation sociale. Cette mission vous apportera une expérience riche et variée, une opportunité de piloter un projet socialement innovant et d'avoir un impact sur des problèmes concrets.

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

- Gestion de l'activité opérationnelle : gestion / supervision de l'organisation des ateliers culinaires et animation du réseau des bénévoles.
- Création et amélioration des process et outils de suivi : continuer à structurer l'activité d'Éduquer afin de faciliter l'essaimage des programmes.
- Amélioration des programmes d'Éducation Culinaire existants et développement de nouveaux outils pédagogiques.
- Mesure d'impact des programmes d'éducation culinaire auprès des différentes parties prenantes.
- Développement commercial de l'activité via la création de nouveaux partenariats (collèges et foyers de l'enfance) : mise en place d'une stratégie de recrutement de nouveaux collègues et foyers de l'enfance.
- Développement et animation du réseau de bénévoles (en particulier recrutement de chefs cuisiniers).
- Exécution de la stratégie financière via la recherche de partenaires financiers et stratégiques dans le public et le privé.

## PROFIL DU CANDIDAT

- Formation BAC+5 et minimum 3 ans d'expérience, dont une expérience significative de l'entrepreneuriat social.
- Excellentes compétences organisationnelles et en gestion de projets.
- Expérience dans la gestion de partenariats avec le secteur public serait un plus.
- Capacité à travailler en petite équipe et envie de travailler dans un environnement collaboratif.
- Créatif/ve et dynamique.
- Maîtrise du pack office et idéalement des outils de CRM.
- Goût du challenge et à l'aise dans un environnement changeant et entrepreneurial.
- Intérêt fort pour l'entrepreneuriat social et en particulier en lien avec les jeunes et passion pour la cuisine.

## L'ÉQUIPE

Le/la Responsable de l'Éducation culinaire sera sous la Responsabilité de la Directrice de l'association.

L'équipe salariée de La Tables des Chefs Paris est composée de 4 personnes plus des stagiaires et Services Civiques potentiellement sous la supervision du Responsable de l'Éducation Culinaire.

Par ailleurs, nous avons à nos côtés une cinquantaine de bénévoles.

## MODALITÉS

- Type de contrat : Contrat à durée déterminée de 1 an
- Rémunération : brut mensuel, selon expérience
- Lieu de travail : Paris 19ème
- Poste à pourvoir : début avril 2018
- Déplacements à prévoir en Ile-de-France
- Possibilité de conversion du contrat en CDI

## NOUS CONTACTER

- Pour postuler à cette offre, veuillez envoyer un CV et une lettre de motivation avant le **31 mars** à : [recrutement@tableedeschefs.fr](mailto:recrutement@tableedeschefs.fr)
- Pour plus d'informations sur notre association :
  - [www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)
  - Facebook : La Tablee des Chefs France
  - Twitter : LaTableeChefsFr

## [OFFRE RESPONSABLE EDUCATION CULINAIRE](#)