



ANIMATEUR·RICE DE LA CANTINE PARTICIPATIVE DE SAINT ETIENNE (42) Pour l'association Cantine participative Saint-Etienne

CONTEXTE

Le Réfectoire, cantine de quartier située au pied du Crêt-de-Roc, est géré depuis 2011 par **l'association Rues du Développement Durable** selon un modèle participatif, misant sur l'implication de volontaires et d'habitant·e·s. Des ateliers de cuisine collective sont proposés les matins suivis d'un temps de repas, ouvert à tout le monde, à prix libre.

Du fait de son succès, la cantine a besoin d'évoluer pour mieux répondre à la forte demande du territoire. Depuis 2019, un processus d'émancipation du projet est en cours afin que la cantine soit portée par une structure autonome : **l'association "Vers une Cantine Participative Saint-Etienne"**. Celle-ci travaille à pérenniser cette cantine sur le Crêt-de-Roc en rassemblant un collectif de volontaires prêt à s'engager pour porter ce projet et la cantine ouvrira ses portes fin d'année 2021, après une période de travaux.

L'association prévoit une ouverture du lieu pour la fin d'année 2021 : nous recherchons donc notre futur·e animateur·rice de la cantine !

La Cantine Participative porte le projet d'un **lieu d'accueil, de rencontre et d'échanges**, ouvert à tout le monde, pour **cuisiner ensemble** puis, partager un **moment convivial** autour du repas. On y expérimente une **alimentation plus durable et à prix libre !**

La cantine est gérée par une association mais ceux sont les habitant.e.s volontaires qui préparent le repas, aidés par une personne animatrice du lieu.

La Cantine Participative s'inscrit dans une démarche **sociale, solidaire et culturelle**. Elle vise à **lutter contre l'isolement**, en favorisant les rencontres et la convivialité, par le partage et l'implication de tous et toutes. Elle s'intègre à la vie du quartier et y participe activement !

MISSIONS

- **Cuisiner collectivement des repas issus de l'alimentation durable:**
 - Animer les ateliers de cuisine collective avec les volontaires et préparer les repas pour une trentaine de couverts lors de temps conviviaux
 - Elaborer des menus de saison équilibrés et gérer l'approvisionnement en matières premières, en veillant à la maîtrise des coûts
 - Garantir la maîtrise du risque sanitaire
 - Tenir un budget et la caisse, expliquer la démarche du prix libre
- **Animer le lien social :**
 - Accueillir, être à l'écoute, veiller à ce que chacun·e trouve sa place dans un groupe hétérogène et s'y sente à l'aise
 - Instiller de la bonne humeur et le plaisir de faire ensemble, et garantir l'esprit du lieu (convivialité, partage, égalité, bienveillance...)
 - Communiquer, inviter, fédérer les usagers du quartier autour de la même table (actif·ves, personnes en vulnérabilité sociale, étudiant·es, porteur·ses de projets...)
 - Gérer l'utilisation de la cantine par les convives dans une logique progressive d'autonomie
 - Mobiliser les habitant·e·s autour du projet et veiller à la diversité des publics
- **Soutenir l'organisation d'événements et moments festifs :**
 - L'association organise également des temps événementiels dédiés à la promotion du projet, sur des temps plus ponctuels et hors des horaires habituels d'ouverture. Le·a animateur·trice viendra en soutien logistique à ces initiatives portées par des volontaires. Il·elle sera en lien avec le CA et les bénévoles de l'association.
 - Co-construire des événements avec les habitant·es et le réseau de partenaires (structure d'éducation populaire, association d'entraide sociale, associations, maison de retraite, collectif d'habitant, adulte relais, médiatrice santé,...)
- **Participer à la vie de l'association et au développement du projet :**
 - Assurer la comptabilité quotidienne du lieu (coût matière première, nombre de repas, prix moyen)
 - Appuyer le CA quant à la communication du projet
 - Travailler en binôme avec un administrateur·rice pour réaliser les dossiers de subventions / appel à projet
 - Participer aux Conseils d'Administration (environ tous les mois et demi)

POSTURE RECHERCHÉE

- Faire ensemble plutôt que faire soi-même
- Promouvoir l'horizontalité et la capacité d'agir individuelle et collective en accompagnant les habitant·es
- Être capable de garantir un cadre permettant à chacun·e de trouver sa place dans un collectif et au sein du lieu
- Promouvoir la cuisine comme vectrice de convivialité et créatrice de lien social
- Travailler l'aller-vers et aller à la rencontre des habitant·es et acteurs·rices du territoire
- Être force de proposition

- Proposer une cuisine de qualité, issue de l'agriculture locale et durable

COMPETENCES RECHERCHEES

- Expérience·s dans la restauration et/ou aisance en cuisine
- Expérience·s dans l'éducation populaire et/ou le travail social
- Connaissances du monde associatif
- Capacité d'autonomie et d'initiative
- Sens de l'organisation : capacité à s'adapter à l'imprévu, à cadrer, à déléguer, à faire faire
- Aisance relationnelle et sens du travail collaboratif
- Formation HACCP (à envisager si besoin est)

CONDITIONS

CDD de 6 mois à partir du 4/10/21. Volonté de renouveler le contrat !
35h par semaine.

Lieu de travail : 15 rue Robert, 42000 Saint-Etienne

Rémunération : 1625€ brut (évolutif)

Candidature : envoyer CV + lettre de motivation avant le 10 septembre 2021 à cantine-participative.sainte@mailo.com

Entretiens : semaine du 20 septembre 2021

Prise de poste : 4 octobre 2021