

Cuisinier.ère dans le food truck Stage ou CDD à temps plein (35h)

La structure :

Tim & Bastien est une association étudiante loi 1901 créée en février 2021 avec pour objectif de monter des projets en lien avec l'alimentation durable des étudiant.es. Le siège social est localisé à Nancy.

L'association porte des projets solidaires, accessibles à tou.tes et inclusifs. Par son food truck itinérant, elle engage des actions au plus proche des étudiant.es.

Le food truck est aussi un véritable laboratoire d'innovation alimentaire où de nouveaux modèles alimentaires sont expérimentés. Nous défendons un modèle alimentaire plus juste, plus local, plus respectueux de l'environnement, accessible à tou.tes et qui rémunère mieux les producteurs.rices. Notre cuisine est essentiellement végétarienne, cuisinée à partir de produits au maximum locaux et biologiques.

En alliant pédagogie, bienveillance et divertissement, nous accompagnons les étudiant.es vers une transition alimentaire durable et réalisable à l'échelle de chacun.e.

Enfin, nous portons la voix des étudiant.e.s et apportons notre expertise auprès des instances décisionnelles pour participer activement à la transition alimentaire, écologique et solidaire des campus étudiants.

Notre food truck permet de créer un lieu alternatif et éphémère sur les campus, de partages et d'échanges, pour parler des transitions alimentaires, écologiques et solidaires avec les étudiant.es.

Contexte de la mission :

Dans le cadre de ses missions, l'association Tim & Bastien a ouvert en septembre 2021 un food truck solidaire.

L'objectif de ce food truck est :

- De proposer le midi une offre alimentaire saine et responsable sur les campus étudiants avec une tarification solidaire (1€ pour les étudiant.es en difficulté, 3€ sinon).
- D'accélérer la transition du système alimentaire des campus étudiants en organisant des actions de sensibilisation en collaboration avec les associations étudiantes du campus.
- De promouvoir l'accessibilité des fruits et légumes pour tou.tes les étudiant.es.

Dans le food truck, nous proposons aux étudiant.es un menu cuisiné avec amour, le matin même, à base de produits locaux et bio. Nous voulons ainsi surprendre les étudiant.es avec des recettes végétariennes savoureuses, qui ont du goût, pour défaire cette mauvaise image selon laquelle cuisiner des légumes, ce n'est pas bon.

Chaque midi, entre 50 et 120 repas sont cuisinés. Ce food truck s'installe sur les campus étudiants de l'université de Lorraine, essentiellement à Nancy. Nous restons environ un mois sur chaque campus.

En plus de servir des repas aux étudiant.es, nous mettons en place des actions de sensibilisation sur les campus :

- Exposition photos sur les questions de transitions alimentaires et écologiques.
- Installation d'une bibliothèque éphémère.
- Organisation de conférences et de ciné-débats à destination des étudiant.es.
- Organisation de journées thématiques de sensibilisation.
- Ateliers de cuisine.
- Etc.

Plus largement, l'association Tim & Bastien défend la parole des étudiant.es et apporte son expertise sur les questions de transition alimentaire étudiante auprès de décideurs, de collectivités et d'acteurs de la restauration étudiante.

En plus des bénévoles, l'association Tim & Bastien a recruté 3 salarié.es à temps plein pour répondre aux missions suivantes :

- Assurer le fonctionnement du food truck (cuisine, vente et approvisionnement).
- Mettre en place des actions de sensibilisation sur les campus.
- Développer des projets de transition alimentaire étudiante et citoyenne avec des acteurs de la restauration universitaire et des collectivités locales.

La Mission

Tu seras chargé.e d'assurer le fonctionnement du food truck sur les campus étudiants avec un.e coéquipier.ère.

Voilà la journée type :

- De 8h à 11h45 : cuisiner dans le food truck. Pour plus de fun, le hayon est ouvert à partir de 10h pour vendre des cafés et des cookies et discuter avec les étudiant.es.
- De 11h45 à 13h : vendre les repas cuisinés.
- De 13h à 14h : pause repas.
- De 14h à 15h30 : ranger et laver le food truck.
- De 15h30 à 16h : préparation d'actions de sensibilisation à destination des étudiant.es.

Le vendredi est réservé à l'approvisionnement et à la gestion des projets en lien avec le food truck.

Ensemble, vous pourrez choisir les campus sur lesquels vous vous rendrez, ainsi que les menus que vous proposerez dans le food truck (sachant que nous avons déjà quelques recettes bien sympas pour commencer et des techniques pour en trouver de nouvelles).

Bien évidemment, nous vous aiderons et vous formerons pour assurer ces missions ! Pour vous rassurer, nous avons construit et géré le food truck sans avoir initialement de compétence particulière en cuisine, nous avons tout appris sur le tas.

Si vous le souhaitez, vous pourrez aussi participer au développement de projets de transition alimentaire étudiante et citoyenne en lien avec les bénévoles et le.la chargé.e de projets. Les projets de l'association sont très variés :

- Proposer et organiser de nouvelles actions de sensibilisation sur les campus (ciné-débats, rencontres avec des chercheurs, expositions, concerts, etc.). Ces actions peuvent se faire en collaboration avec nos partenaires : Université, Agence Régionale de la Santé - ARS, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, etc.
- Réaliser de la veille sur les initiatives en faveur de la transition alimentaire étudiante qui se font sur d'autres campus.
- Travailler en collaboration avec des associations étudiantes sur les questions de transition écologique (RESES, Sillage, etc.)
- Contacter des élus pour les alerter sur l'importance de la transition alimentaire étudiante.
- Apporter notre expertise sur les questions de transition alimentaire étudiante aux organismes qui nous sollicitent.
- etc.

Prérequis :

- Aimer cuisiner (pas besoin d'être particulièrement bon)
- Avoir le sourire
- Être débrouillard.e et savoir prendre des initiatives
- Pas besoin de savoir faire de bonnes blagues
- Avoir le permis B (en vrai il nous faut juste un.e cuisinier.ière qui ait le permis)

Formation : dans le cadre de votre activité de restaurateur dans le food truck, vous recevrez une formation de 2 jours payée par l'association et obligatoire pour cuisiner dans le food truck.

Rémunération : SMIC

Temps de travail : 35h hebdomadaire

Lieu de travail : Nancy

Une question ? Envie de postuler ?

Envie nous un mail à l'adresse contact@timbastien.fr (avec CV et lettre de motivation)

Tu peux aussi te rendre au food truck pour discuter avec nos salariées.

Site web : timbastien.fr