



Fiche de poste : Cuisinier.ère & sensibilisation au food truck CDD à temps plein (35h)

La structure

Historique

Tim & Bastien est une association d'intérêt générale créée en février 2021. A l'origine du projet, Tim et Bastien, deux amis d'enfance, étudiants à Nancy, en césure juste après la période covid. Ils font alors le constat que la précarité alimentaire étudiante est en forte hausse. Leur idée ? Lancer un food truck solidaire sur les campus de l'Université de Lorraine.

Les objectifs de l'association :

- Lutter contre la précarité alimentaire étudiante
- Accélérer la transition alimentaire

Pour cela l'association agit selon **3 axes** :

> **Restaurer** : via un food truck itinérant qui propose une offre alimentaire végétarienne, accessible (à tarifs du CROUS) de qualité et durable (au maximum bio, local, de saison, en circuit court). L'offre est proposée dans une logique de complémentarité c'est-à-dire sur les campus où il y a peu - pas d'offre alimentaire.

> **Sensibiliser** : Sensibiliser les étudiant.es aux enjeux de l'alimentation durable et leur donner les clés pour apprendre à s'alimenter autrement via différents formats (jeux, ateliers cuisine, documentation, cinés débats, fiche découverte, quiz,...)

> **Accompagner** : Accompagner les initiatives en faveur de l'alimentation durable sur le territoire et interpeller les acteurs du territoire à ce sujet.

Contexte de la mission

L'association Tim & Bastien est une petite structure composée d'un Conseil d'Administration, de bénévoles, d'un.e délégué.e général.e (CDI) et de deux cuisinier.es/animateur.rices à l'alimentation durable (CDD). La moyenne d'âge ne dépasse pas 30 ans.

Pour la nouvelle année scolaire 2024 - 2025 l'association est à la recherche de 2 personnes pour cuisiner des repas à destination des étudiant.es et les sensibiliser à l'alimentation durable.

Les objectifs du food truck sont :

- 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, 3,30€ 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, les acteurs de la vie étudiante et de la santé (Université de Lorraine, établissements de formation, collectivités locales, CROUS, etc.).

Dans le food truck, nous proposons aux étudiant.es un menu cuisiné le matin même, à base de produits au maximum de saison, 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 40 et 80 repas sont cuisinés. Ce food truck s'installe sur les campus étudiant.es de l'Université de Lorraine, essentiellement à Nancy. Nous restons un à deux mois sur chaque campus.

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.

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

- Ateliers de cuisine
- Repas à thème
- Quizz - fiches recettes
- Organisation de conférences et de ciné-débats
- Organisation de journées thématiques de sensibilisation.
- Etc.

MISSIONS PRINCIPALES

Missions réalisées en binôme ; travail majoritairement réalisé dans le food truck

Restauration (70% du temps)

Assurer le fonctionnement du food truck sur les campus étudiants

- Cuisiner et vendre des repas 4 jours par semaine sur les campus universitaires (entre 40 et 80 repas/jour selon les campus)
- Gérer la logistique : commandes de matières premières, gestion des stocks, réalisation des approvisionnements

- S'assurer de la bonne tenue du food truck, respect des règles d'hygiène (formation HACCP dispensée en début de poste)
- Animer et alimenter les réseaux sociaux avec des actualités du food truck

Du lundi au jeudi, vous cuisinerez dans le Food-Truck. Et le vendredi est réservé à l'approvisionnement, les commandes et à la gestion des projets en lien avec le food truck. En binôme, vous pourrez choisir les menus que vous proposerez dans le food truck (vous disposerez déjà de quelques recettes sympas pour commencer et des ressources 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 de compétence particulière en cuisine.

Sensibilisation autour du food truck (15%)

- Organiser des actions de sensibilisation autour du food truck au cours des services, échanger avec les étudiant.es sur le fonctionnement du foodtruck et les dimensions durables des repas proposés
- Promouvoir l'association auprès des personnes fréquentant le food truck et les possibilités de bénévolat au sein de l'association

Sensibilisation en dehors du FT (10%)

- Participer à des événements étudiants pour sensibiliser : notamment créer et animer des temps de formation-sensibilisation : ateliers cuisine, buffets pédagogiques..
- Travailler en collaboration avec des associations étudiantes

Dans ce cas, l'emploi du temps est aménagé pour laisser du temps à la préparation des actions (moins de cuisine la semaine concernée).

Vie associative et mobilisation bénévoles : (5%)

- Participer au temps de gouvernance partagée : réunions du conseil d'administration, assemblée générale, week-end associatif (2 fois par an)
- Animer la vie associative interne en impliquant les bénévoles sur les diverses actions de sensibilisation.

Profil recherché

Intérêt et connaissance du milieu associatif et des enjeux de l'alimentation durable appréciés. Goût pour la **transmission** de savoir-faire et connaissances, sens de la **pédagogie**.

Savoir-être

- Aisance en communication, créer du lien (étudiant.es, personnel.les administratif,...)
- Capacité à travailler en équipe
- Autonomie et prise d'initiatives

- **Dynamisme**
- **Curiosité**
- **Rigueur et organisation**
- Capacité d'**adaptation**, de gestion de l'imprévu, **réactivité**, **flexibilité**

Savoir faire

- Connaissance et goût pour la cuisine (en particulier végétarienne) requise
- Permis B
- Compétences en bureautique : Pack Office
- Maîtrise des réseaux sociaux serait un plus

Une expérience professionnelle dans la cuisine (colonie, job été) et l'animation serait un plus

Formation : cuisinier.ière, hôtellerie, animation, écologie, sensibilisation, agronomie, environnement, etc.

Encadrement et suivi :

Sous la responsabilité des co-présidents et du, de.la délégué.e général.e

Rémunération : SMIC (1767€ mensuel/brut)

Autres éléments :

- Prise en charge à hauteur de 50 % des abonnements au réseau de transports publics.
- Prise en charge de 50% de la mutuelle.
- Les repas du midi des jours travaillés sont offerts.

Cadre de travail : un PC et un téléphone avec une connexion internet sont mis à disposition.

Formations dispensées dans le cadre du poste : HACCP, cuisine, nutrition

Temps de travail : 35h hebdomadaire

Travail occasionnel les soirs et week-end

Les congés seront à poser sur les périodes des vacances scolaires universitaires

Lieu de travail : Nancy, dans le food truck. Déplacements ponctuels en Lorraine

Durée de contrat : 9 mois

Début de contrat : Début septembre

Une question ? Envie de postuler ?

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

Site web : timbastien.fr