



FICHE DE POSTE

Cuisinier / chargé-e de mission Food Truck solidaire

CONTEXTE ET PRÉSENTATION DE SAWA

SAWA est une association à but non lucratif créée en 2020, dont la mission est de favoriser l'inclusion socio-culturelle et l'insertion professionnelle des personnes en situation d'exil, notamment à travers les arts culinaires. L'association développe des projets qui allient solidarité, partage et valorisation des savoir-faire, tout en créant des espaces de rencontre et d'engagement citoyen.

SAWA est habilitée au titre de l'aide alimentaire par la région Ile-de-France. Depuis 2022, nous sommes également organisme de formation proposant une formation certifiante de commis de cuisine à un public primo arrivant et bénéficiaire de la protection internationale.

La mission concerne le dispositif Food Truck qui consiste à aller sur différents territoires à Paris et en Ile-de-France pour proposer des repas cuisinés maison, au sein du camion, à partir notamment de la revalorisation d'invendus alimentaires. Le tout dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, ainsi qu'en termes d'impératifs de qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés, quels que soient les publics : étudiants en précarité, personnes seules isolées, familles monoparentales en situation de rue etc.

Nous recherchons un.e cuisinier.e pour gérer en autonomie le food truck et se rendre 5 fois par semaine sur 4 sites différents pour produire les repas et les distribuer aux publics, à mi temps en septembre puis à temps plein dès octobre.

DESCRIPTION ET MISSIONS DU POSTE

DESCRIPTION ET MISSIONS DU POSTE	
Missions, activités et tâches du poste	Production des repas.
	Suivi des stocks et passages des commandes éventuelles.
	Encadrement et animation des équipes bénévoles et volontaires en service civique.
	Gestion logistique et approvisionnements.
	Accueil des bénéficiaires. Accueil des bénévoles. Encadrement d'un.e volontaire en service civique.



COMPÉTENCES REQUISES
Faire preuve d'autonomie tout en sachant travailler en équipe.
Adaptabilité, pouvoir jongler entre différentes tâches et faire face aux imprévus.
Excellent relationnel.
Créativité, capacité à proposer des menus en fonction des arrivages.

PROFIL et FORMATION
Formation validée en cuisine et/ou pâtisserie/boulangerie.
Expérience avérée en cuisine.
Une expérience dans le monde associatif et particulièrement dans le domaine de l'aide alimentaire serait un plus.
Permis B depuis plus de 3 ans exigé.