

## SAWA RECRUTE 1 CHARGÉ.E DE MISSION EN PARCOURS EMPLOI ET COMPÉTENCES.



SAWA, association à but non lucratif, a pour mission de faciliter l'inclusion sociale et culturelle des personnes primo-arrivantes et en situation d'exil à travers les arts culinaires. À cet égard, nos *Marmites Solidaires*, activité inclusive d'aide alimentaire, s'engagent à lutter contre la précarité alimentaire en préparant des repas complets faits-maison à partir de la revalorisation d'invendus alimentaires. Cette activité vise à sensibiliser et promouvoir une alimentation durable, locale et solidaire, tout en s'opposant à toute forme d'exclusion et de discrimination.

**Poste** : CDDI.

**Temps de travail** : Entre 20 et 26h hebdomadaires. Travail le week-end.

**Description de l'activité** : L'activité se déroule sur un site de cuisine à Pantin et implique une mobilité fréquente en Food Truck à Paris et alentours et d'autres déplacements logistiques.

**Poste à pourvoir** : Mars 2024.

**Rémunération** : Selon le profil et l'expérience. Mutuelle professionnelle, remboursement Pass Navigo à 50% ou frais kilométriques vélo.

### MISSIONS PERMANENTES

- ❖ Assurer le bon déroulement de l'activité d'aide alimentaire – en cuisine fixe et/ou Food Truck.
- ❖ Élaborer des menus variés en fonction des ressources disponibles et des préférences alimentaires des bénéficiaires.
- ❖ Préparer des repas équilibrés et nutritifs en respectant les normes sanitaires.
- ❖ Encadrer une équipe de bénévoles venue aider à la confection des repas.
- ❖ Participer à la gestion des stocks et des approvisionnements.

### MISSIONS PONCTUELLES

- ❖ Assurer la logistique des matières premières nécessaires à l'activité d'aide alimentaire.
- ❖ Participer à des activités de récupération et de collecte alimentaires.

### PROFIL RECHERCHÉ (de préférence)

#### Qualifications

- ❖ Diplôme en cuisine (commis, cuisinier, chef) serait un atout.
- ❖ Connaissances des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ❖ Permis B requis.

#### Expériences (souhaitées)

- ❖ Expériences professionnelles en tant que cuisinier ou commis de cuisine.
- ❖ Expérience préalable dans le domaine associatif ou humanitaire.

#### Compétences

- ❖ Qualités relationnelles (sens de l'écoute et communication orale).
- ❖ Rigueur, méthode, sens de l'organisation.
- ❖ Autonomie.
- ❖ Efficacité et dynamisme.
- ❖ Esprit d'initiative et créativité.
- ❖ Esprit d'équipe.

**POSTULER**