



FICHE DE POSTE

Cuisinier / Responsable d'un 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. Elle développe des projets alliant solidarité, partage et valorisation des savoir-faire, tout en créant des espaces de rencontre et d'engagement citoyen.

Dans ce cadre, SAWA recrute pour son dispositif **Food Truck**, qui intervient sur différents territoires à Paris et en Île-de-France afin de proposer des repas cuisinés maison, préparés directement au sein du camion à partir des produits disponibles dans l'épicerie de l'association, en privilégiant la revalorisation des invendus alimentaires. Les repas, servis au petit-déjeuner ou au déjeuner, sont élaborés dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et répondent à des exigences élevées de qualité nutritionnelle et gustative, quel que soit le public bénéficiaire (étudiants en situation de précarité, personnes isolées, familles monoparentales en situation de rue, etc.).

Poste : CDD de 4 mois avec possibilité de reconduction CDI.

Temps de travail : 35h (du lundi au vendredi)

Lieu de travail : 18 rue Tchaïkovski 75018, déplacements dans le 18e arrondissement, 13eme et Malakoff.

Poste à pourvoir : 4 janvier 2026.

Rémunération : Selon le profil et l'expérience. Avantages en nature repas, mutuelle professionnelle, remboursement pass Navigo à 50% ou frais kilométriques vélo.

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
Organisation et autonomie.
Adaptabilité, pouvoir jongler entre différentes tâches et faire face aux imprévus.
Excellent relationnel.
Créativité, capacité à proposer des menus en fonction des arrivages.

PROFIL RECHERCHE
CAP cuisine
Cuisinier expérimenté
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.