



« Nourrir l'Humain. Tisser des liens »

Offre d'emploi :

Animatrice-Animateur de cuisine de quartier

El'cagette est une association à but non lucratif, dont l'objet est de promouvoir des façons plus justes de se nourrir, de consommer et de s'entraider pour relever le défi de la transition sociale et écologique. Son but est de faciliter l'accès de toutes et tous à une alimentation respectueuse de la santé, de l'environnement et du travail des producteurs.

Implantée à Roubaix, dans une ancienne école, l'association gère un magasin participatif de produits le plus possible bio, locaux en circuit court. L'engagement des bénévoles dans le fonctionnement du magasin (mise en rayon, nettoyage, caisse, approvisionnement etc..) permet de maintenir des marges basses et donc des prix plus accessibles, tout en garantissant un prix juste au producteur.

On trouve aussi à el'cagette des ateliers sur la santé et l'alimentation, ou la consommation responsable. On y trouve également « La Marmite », une cantine de quartier.

Une cuisine rénovée récemment permet aujourd'hui de consolider le fonctionnement existant et de développer de nouvelles activités : ouverture sur 3 journées supplémentaires, accueil de groupes pour des ateliers sur alimentation, lancement de la table d'hôte du jeudi, organisation de repas ou d'évènements autour de la cuisine au sein d'el'cagette mais aussi à l'extérieur.

L'association recherche donc son animatrice-animateur de cuisine de quartier en CDD à 4/5° soit 28h. pour un poste qui combine des compétences en cuisine et en animation

Mission : Assurer le bon fonctionnement de la cuisine et des ateliers, en lien avec les bénévoles de l'association, et en particulier ceux de « l'équipe marmite », ainsi qu' avec les autres salariés (magasin, chargé de projet) . Vous serez force de propositions et impliqué.e dans la structuration du projet et du modèle économique permettant de pérenniser le poste, organisé autour de 3 fonctions :

Accueillir

- Les bénévoles, adhérents, visiteurs, groupes, dans une démarche bienveillante, et d'ouverture à tous,
- Les partenaires, les intervenants et les adhérents lors des animations, événements, et ateliers relatifs à la cuisine et l'alimentation

Animer et gérer de la cuisine

- Gérer les stocks et des produits au sein de la cuisine (DLC, DLUO, frigos, congélateurs, réserve)
- Veiller à la bonne tenue et à l'entretien de la cuisine

- Respecter et faire respecter les normes HACCP
- Suivre les achats, dépenses, participation à l'élaboration des devis
- Être un appui aux utilisateurs de la cuisine. En faciliter l'usage, participer à l'élaboration des repas en fonction des besoins

Cuisiner

- Transformer et valoriser les surplus, les invendus en lien avec les bénévoles et les salariés du magasin
- Préparer des repas sur place ou en commande pour des prestations
- Être en appui à des groupes pour la préparation des repas, dans une optique d'échange de compétences et de savoirs

Compétences transversales

Être force de propositions ; recettes, activités, animation

Travail en équipe

Capacités d'accueil, d'adaptation, d'anticipation des besoins

Discrétion, bienveillance

Sens de l'organisation, et du rangement

Formation

CAP cuisine ou titre professionnel et formation Haccp souhaité ou expérience sur ce type de projet

Conditions :

- 28h semaine reparti sur 4 jours, avec possibilité de prestations le week end en cas d'événements particuliers – Horaires : Au plus tôt 8h00. Au plus tard 20h.
- Salaire au SMIC - convention collective fruits et légumes
- Sous la responsabilité hiérarchique de la directrice de l'association
- Poste basé à Roubaix.
- A pourvoir pour le 1er mars 2026

Envoyer un CV ET une lettre de motivation à elcagette.roubaix@gmail.com

Ne pas utiliser d'autres canaux (messenger, whatapps ou autre)

Contact : Anne Macou, directrice . elcagette.roubaix@gmail.com 06 03 44 78 11