



Fabrique coopérative des transitions
Tiers lieu en milieu rural,
A Monbalen,

Communauté d'agglomération du grand Villeneuvois,
Lot-et-Garonne,
Nouvelle-Aquitaine

Recrutement

Chargé.e de l'intendance et de la restauration

1_ Le contexte

Depuis 5 ans, la Maison forte développe un projet culturel d'envergure dédié aux transitions (écologique, sociale, culturelle). Écologie en acte, intelligence territoriale et culture du vivant sont transversalement au cœur de ses activités qui mêlent recherche-action, création artistique, valorisation du patrimoine, transmission/formation, sensibilisation à l'agroécologie et partage.

L'association défend la vision d'un projet culturel contemporain qui embrasse, travaille et partage la problématique incontournable et sans précédent du changement de société que nous vivons. En investissant d'autres scénarios de possibles, lucides et créatifs, La Maison forte cherche à « faire autrement » et accompagne nombre d'acteurs sur son territoire à « faire autrement » culture, formation, agriculture, tourisme, hospitalité en valorisant la coopération, l'ESS et l'économie circulaire, le travail en réseau et la mutualisation d'idées, de ressources, de moyens.

Reconnue Fabrique de territoire en 2020, La Maison forte est en cours de préfiguration pour devenir un Centre culturel de rencontre (label du ministère de la Culture). Mobilisée au service de la jeunesse de son territoire, elle tisse un partenariat étroit avec l'Agrocampus 47 et vient de rejoindre le réseau national des Ecoles de la Transition écologique pour accueillir l'Ecole ETRE Lot-et-Garonne.

La question de l'alimentation est centrale dans tous ces projets qui interrogent les « conditions de changement »... La Maison forte tente de faire de cette question une ACTION manifeste auprès de ses usagers : équipe permanente, accueils des résident.es ou des personnes en séjour (séminaires, vacances...). La cuisine est végétarienne.

Sur 5 hectares, le domaine peut accueillir des projets paysans (maraichage, petits fruits, plantes médicinales, aromatiques...). Dans l'équipe, une personne est chargée sur site de l'action agro-écologique (potager, jardins vivants, hydrologie régénérative, ...).

C'est dans ce contexte que La Maison forte recherche un.e chargé.e de l'intendance et de la restauration.

2_ Les missions

INTENDANCE : gérer l'ensemble des approvisionnements alimentation et entretien de La Maison forte, suivi des relations avec les fournisseurs : producteur.rices, BIOCOOP, coopératives diverses (hors les approvisionnements bar -vins, bière- qui sont gérés à part).

NB : la présence d'un potager sur le site permet une petite production sur place de légumes et d'aromatiques qui pourrait à l'avenir se trouver augmentée par l'accueil de nouveaux projets ou collaborateur.ices.

RESTAURATION :

- Organiser la restauration de l'équipe tous les jours (une dizaine de personnes) : cuisiner et/ou anticiper les repas que l'équipe pourra préparer ou réchauffer ;
- Cuisiner pour les déjeuners ou diners avec invités, personnes en séjour (séminaires, accueil résident.es...) : max 25/30 personnes avec l'équipe ;
- Cuisiner pour les évènements publics : une vingtaine par saison (de mars à octobre), suivant formats d'accueils de 70 à 130 personnes.
- Assurer le rangement et le nettoyage des locaux utilisés en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (la cuisine et ses équipements sont aux normes professionnelles).

NB : possibilité de mobiliser des aides pour l'épluchage/découpage des légumes (participation de l'équipe pour quotidien si nécessaire, ou appel à des aides cuisinier.es pour les événements publics).

ANIMATION : participer aux ateliers de sensibilisation à l'alimentation pour les projets de formation (Ecole ETRE sur site, diverses interventions de sensibilisation, ateliers cuisine...).

4_ Compétences

- Capacité de travail en collectif,
- Autonomie d'action, sens de l'organisation et des responsabilités
- Goût pour l'échange et la pédagogie
- Rigueur dans la gestion économique
- Culture du vivant, du produit, de l'alimentation
- Capacité à s'adapter à des demandes particulières (régimes, allergies...)

5_Profil

- Formé.e à l'alimentation végétarienne
- 2 ans minimum d'expérience en cuisine de petite collectivité

Le poste pourra être retravaillé en fonction des compétences et des désirs de la personne recrutée.

6_Modalités

> #1 Candidature

CV, références, lettre de motivation à envoyer à philippe@la-maison-forte.com et victoire@la-maison-forte.com avant le 15 janvier 2025.

> #2 Type de contrat et rémunération

15 000 euros annuel brut – Base 20h/ semaine, CDI à temps partiel (ou tout autre principe de collaboration à étudier) - Mutuelle - Déjeuners pris en charge.

Ceci est proposé comme base de contrat : le nombre d'heures pourra être réétudié suivant la charge de travail et/ou le périmètre des compétences mises en œuvre.

> #3 Conditions

Permis B

> #4 Pour en savoir plus sur La Maison forte :

<https://la-maison-forte.com>

<https://www.facebook.com/la.maison.forte.en.transitions>

https://www.instagram.com/la_maison_forte/

La Maison forte, 9 route du Tuquet, 47340 Monbalen

T : 05 53 47 63 91

philippe@la-maison-forte.com