

L'association C.L.A.J. (Club de Loisirs et d'Actions de la Jeunesse)

# Recrute un.e cogestionnaire-cuisinier de centre de vacances

Date de parution : 4 novembre 2019 / Date d'embauche : dès que possible



## CONTEXTE DU RECRUTEMENT

**L'association C.L.A.J. De Franche-comté** est située à Rochejean dans le Haut-Doubs (25). Elle œuvre pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir des loisirs simples, éducatifs et participatifs proposés à la ferme. La structure comprend 2 lieux : le chalet le Souleret (restauration, hébergement de 56 lits, une équipe pédagogique) et la ferme la Batailleuse, pédagogique et biologique composée de troupeaux de 45 chèvres et de 35 vaches, d'une fromagerie, d'un fournil et d'un jardin.

L'association organise des événements tout au long de l'année (soirées pizza à emporter, marché de Noël, fête de la Batailleuse...). La ferme est ouverte au public à travers la vente directe, l'accueil, les visites à prix libre et les animations.

**L'équipe de 13 salariés permanents fonctionne en autogestion.** Le Conseil d'Administration se compose d'une dizaine de personnes qui s'implique en complément de l'équipe salariée. Plus d'infos sur [claj-batailleuse.fr](http://claj-batailleuse.fr)

## DÉFINITION DU POSTE

### Présentation du secteur

L'équipe du chalet du Souleret est composée de 3 personnes. En trinôme, nous accueillons tout au long de l'année des classes en séjour découverte, des séjours d'intégration, des séjours vacances, des groupes privés, des familles et des séjours adaptés. Nous proposons de la pension-complète, de la demi-pension ou de la gestion libre. Nous sommes en étroite collaboration avec l'équipe d'animation.

Le fonctionnement de la structure implique un intérêt de chaque salarié pour le projet globale de celle-ci et de ses différents secteurs d'activités ainsi qu'à la vie du collectif et aux diverses tâches transversales.

### Les missions

- Accueil des clients et des visiteurs.
- Préparation des repas et élaboration des menus.
- Ménage et entretien des locaux.
- Approvisionnement : gestion des stocks et des commandes.
- Gestion administrative et financière : réservations, devis, planning d'accueil.
- Coordonner le planning du secteur.
- Potentiel remplacement en fromagerie 2 matinées par semaine à partir de Mars 2020.
- Participer à l'évaluation des actions et à la rédaction des bilans.

- Participer, au sein de l'équipe permanente, aux actions générales d'animation et de gestion de l'association.
- Implication dans la vie associative (accueil à la ferme, foires, marchés, événements, chantiers collectifs, etc.).

Au fur et à mesure de la prise en main du poste, des responsabilités supplémentaires, notamment administratives, seront pris en charge par le cogestionnaire-cuisinier.

## PROFIL RECHERCHÉ

### Dans le cadre des missions principales :

- Premières expériences en gestion et/ou hôtellerie-restauration souhaitées.
- Connaissances des règles d'hygiènes en restauration collective (HACCP) seraient un plus.
- Disponibilité (accueil en week-end, vacances scolaires et jours fériés).
- Aptitude à travailler en trinôme et à être force de proposition.
- Autonomie et professionnalisme (organisation, gestion des priorités), réactivité et adaptation
- Capacité à utiliser les outils bureautiques et informatiques

### Dans le cadre du travail en autogestion :

- Sens des responsabilités et de l'organisation.
- Capacité d'écoute et d'expression au sein d'un collectif de travail.
- Partage des valeurs du projet associatif et collectif en autogestion.
- Polyvalence et curiosité pour les autres secteurs de l'association.

## CONDITIONS DE TRAVAIL

Date d'embauche souhaitée : dès que possible

Lieu d'exercice : Au chalet du Souleret à Rochejean (25370) – Franche Comté.

Contrat : Temps plein au SMIC, CDD d'un an renouvelable en CDI

Travail en soirée, en week-end, vacances scolaires et jours fériés

### Avantages :

- Les repas du midi ou du soir sont pris au chalet en équipe.
- Selon les disponibilités, un logement peut être proposé temporairement aux arrivants, dans les locaux de l'association, à un prix modéré.

## POUR CANDIDATER

- Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à nous transmettre par email : [claj-batailleuse@wanadoo.fr](mailto:claj-batailleuse@wanadoo.fr) ; en indiquant dans l'objet «Candidature co-gestionnaire-cuisinier».
- Les candidat.e.s sélectionné.e.s seront invité.e.s à nous rencontrer entre le 10 et 16 décembre.
- Pour toute demande de renseignements, vous pouvez nous joindre par email ou par téléphone au 03.81.49.91.84 (Bureau), au 06.33.18.41.89 (Nadège), ou au 06.70.77.39.42 (Helder).