

Offre d'emploi

EPICES recherche deux responsables de site à Mulhouse

Depuis 2013, EPICES (Espace de Projets d'Insertion Cuisine Et Santé) accueille avenue Kennedy des publics fragiles (jeunes et moins jeunes) afin d'améliorer leur confiance en eux et de les accompagner dans un parcours de vie réussi. EPICES accueille également des élèves et leurs parents pour promouvoir une éducation au goût et à la santé et amener chacun à prendre soin de lui.

En 2018 EPICES a ouvert à la Fonderie UHA un lieu dédié à la formation en cuisine ; elle y réalise également, deux fois par semaine, les repas pour les étudiants.

Aujourd'hui EPICES prépare l'ouverture d'un nouveau lieu quartier Franklin pour septembre 2024, en partenariat avec AMAELLES ; il sera dédié plus particulièrement aux personnes âgées et aux jeunes collégiens ou lycéens pour favoriser les transmissions intergénérationnelles et la promotion des métiers.

Pour assurer la mise en œuvre de ses ateliers de cuisine sur les sites respectifs d'EPICES Kennedy et EPICES Franklin, Epices recrute deux responsables de site.

Notre éthique

EPICES accompagne les personnes d'horizons divers qui s'inscrivent, sur la base du volontariat, à nos activités, quelles que soient leurs difficultés sociales, familiales, scolaires, judiciaires... sans discrimination d'aucune sorte. Son objectif est de favoriser des rencontres dans la bienveillance, le partage et l'absence de jugement, grâce à une cuisine originale, et en offrant des temps et des espaces pour se former, apprendre ensemble, être en bonne santé, tisser des liens.

Vos missions

Vous avez en charge la responsabilité du lieu, la mise en œuvre des ateliers de cuisine et l'encadrement d'une équipe dans le respect des orientations stratégiques définies par la direction et la charte éthique :

- Vous veillez à accueillir et à encadrer avec bienveillance les différents publics pour leur offrir un cadre sécurisant qui permette à chacun de se construire et de trouver sa place au sein du groupe,
- Vous gérez une petite équipe composée de salariés, bénévoles et stagiaires,
- Vous contribuez à la dynamique partenariale des actions et à l'évaluation des dispositifs menés par EPICES,
- Vous organisez et planifiez les ateliers de cuisine avec les partenaires,
- Vous définissez le contenu culinaire des ateliers et assurez la logistique inhérente (approvisionnement et sécurité alimentaire notamment),
- Vous assurez le suivi des personnes et des groupes accueillis,
- Vous pouvez être amené à participer ponctuellement à des événements et à réaliser avec l'équipe d'EPICES des prestations de cuisine hors les murs.

Nos attentes

Nous sommes ouverts à des profils et à des expériences variées et recherchons des personnes avec les compétences et savoir-être suivants :

- Savoir animer et accompagner des groupes en ayant une posture professionnelle,
- Avoir de bonnes connaissances en cuisine et en pâtisserie,
- Posséder des capacités relationnelles et d'écoute nécessaires à l'accueil de publics fragiles,
- Être doté d'une bonne capacité d'adaptation,
- Avoir un esprit d'initiative, d'autonomie et de responsabilité,
- Avoir le sens du beau et du bon.

Information sur l'offre

Contrat CDI aux conditions horaires qui peuvent varier - Travail en soirée exceptionnel

Postes à pouvoir à compter de septembre 2024

Critères : Bac+3 au minimum et une première expérience professionnelle

Adressez votre candidature - CV et lettre de motivation - à l'attention de Madame Isabelle Haeberlin au siège de l'association EPICES, 25 rue du 25 janvier, 68970 Illhaeusern ou par mail à isabelle.haeberlin@wanadoo.fr **jusqu'au 19 juin 2024.**