

# AGENT.E D'INTENDANCE & D'ECONOMAT

CONTEXTE	NOM DE L'ASSOCIATION
<p>L'Abeille Verte est une Association Loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, agréée Jeunesse et Education Populaire, administrée localement par des bénévoles connus pour leur engagement au service de la vie rurale et de l'environnement.</p> <p>Ecolieu d'échanges, de partage et de coopération sur 5 hectares au coeur du Gers, les happy-culteur.ices de L'Abeille Verte développent les confiances et offrent du répit, pour tous, par des activités en nature :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• WE de répit pour jeunes suivis par l'Aide Sociale à l'Enfance et pour les familles ;</li> <li>• colonies de vacances inclusives (70% neuro-atypiques) avec hébergement en tipis ;</li> <li>• séjours "apprenants" pour jeunes et adultes ayant besoin de se (re)découvrir et (re)prendre confiance ;</li> <li>• animations et projets d'éducation à l'environnement pour les scolaires et centre de loisirs ;</li> <li>• formations (professionnelles et BAFA) et sensibilisations autour de la coopération, de l'inclusion / du handicap et de l'EEDD ;</li> <li>• activités de partage et d'entraide en milieu rural, tels que repas, fêtes, chantiers participatifs...</li> </ul>	<p>L'ABEILLE VERTE</p> 
MISSION ET FINALITÉ DE L'EMPLOI	SECTEUR / SERVICE
<p>Dans le cadre de nos colonies de vacances estivales, nous recherchons un.e agent.e d'intendance et d'économat qui se verra confier 3 missions / responsabilités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> « Que chaque personne (répartie sur 2 groupes) mange à l'heure et à sa faim » = coordonner la cuisine, des menus à la confection des repas (avec 2 enfants le soir), en passant par les achats,</li> <li><input type="checkbox"/> « Que chaque jeune reparte à l'heure et avec tout son matériel » = assurer les navettes en gare d'Agen et le transport du matériel sur le bivouac,</li> <li><input type="checkbox"/> « Que chacun soit en sécurité physique » = garantir l'hygiène et la sécurité du site (essentiellement la bonne tenue des mesures sanitaires en cuisine, et les menues réparations).</li> </ul>	<p>SERVICES GENERAUX</p>
DOMAINES D'ACTIVITÉS / ACTIVITÉS	POSITION DANS L'ORGANIGRAMME
<p>COORDONNER LA CUISINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour 2 groupes = 20 personnes sur le camp fixe où se trouve la cuisine (semi professionnelle), 12 personnes en bivouac sur le même village,</li> <li>- Participer à la conception de menus équilibrés, au maximum éthiques et de saison dans le respect des régimes alimentaires (qui jouira pour cela de la production d'un potager de près de 400m<sup>2</sup>, d'un verger aux fruits variés et de panel de plantes sauvages comestibles, et ce qu'offre la nature)</li> <li>- Participer à l'économat (alimentaire et de matériel de ménage / entretien) : réaliser des inventaires, suivre les stocks et recueillir les besoins, assurer la traçabilité des achats alimentaires (prendre des photos, consigner les codes barre, mettre en place des outils de traçabilité)</li> </ul>	<p>Sous l'autorité hiérarchique des directeur.ices de l'association.</p> <p>En coordination avec l'équipe de Direction des séjours (un.e Directeur.ice adjoint.e bivouac, un.e Directeur.ice adjoint.e camp fixe).</p> <p>En collaboration étroite avec une équipe de 9 animateur.ices.</p>
	SPÉCIFICITÉS DU POSTE

- Réaliser les achats pour 30 à 35 personnes (adultes et enfants) en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique et gastronomique, avec et sans viande
- Cuisiner pour 20 personnes, seule le midi, sous forme d'atelier de cuisine avec 2 jeunes (entre 7 et 12 ans) pour le dîner
- Acheminer les petits déjeuners, collations du matin, pique nique du midi, goûter et ingrédients permettant la confection du dîner au feu de bois sur le lieu de bivouac
- Assurer le bon niveau de nutrition de chacun, dans chaque groupe. Notamment, mettre en place les consignes et tableau de suivi de ce que les enfants peuvent manger au petit déjeuner, et vérifier ce tableau pour s'assurer que chaque enfant se nourrisse correctement
- Gérer le matériel de cuisine : Anticiper les besoins d'achats, Garantir le rangement et la propreté du matériel, de la cuisine et des garde manger après chaque usage, Garantir l'inventaire en début et fin de saison
- Assurer la gestion du potager, du verger et du compost : Accompagner la cueillette, Assurer la bonne rotation des légumes et œufs, Veiller au bon déroulement du compost

#### ASSURER LES TRANSPORTS

- Assurer le transport / les navettes des enfants depuis et vers la gare d'Agen
- Transporter le matériel du bivouac, réaliser les navettes de matériel, d'affaires des jeunes 2 fois / semaine
- Amener quotidiennement les réassort au bivouac

#### GARANTIR LA SECURITE

- S'assurer que le Protocole de Mesures Sanitaires, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (marche en avant, plats témoins, relevés de température, etc) soient tenus, Former les anim sur le fonctionnement et le niveau de propreté attendu de la cuisine puisqu'ils gèrent les petits déjeuners,
- Entretien et réparer les locaux et la propriété (potager, verger, forêt, prairie, etc) selon les directives de la direction (menues réparations)
- Vérifier le rangement et les brigades (ferme notamment)
- Aider aux inventaires

**POSSIBILITE DE MODIFIER CERTAINES DE CES MISSIONS SI ELLES POSENT DES DIFFICULTES – NE PAS HESITER A NOUS EN PARLER**

- Permis B obligatoire
- Horaires modulables mais généralement de 9h30 à 22h30 avec pause de 14h30 à 15h30
- Travail les jours fériés possible

	<b>SPECIFICITE DE CHAQUE JOUR EN // DE LA COORDINATION CUISINE</b>
<b>J1</b>	navette, transport matos bivouac
<b>J2</b>	repos
<b>J3</b>	réassort courses si besoin
<b>J4</b>	
<b>J5</b>	
<b>J6</b>	courses
<b>J7</b>	navette, transport matos bivouac, inventaire
<b>J8</b>	repos

#### POSITIONNEMENT DU POSTE ET PERSPECTIVES

Poste reconduit chaque été, avec revalorisation du salaire

#### CLASSIFICATION

- Contrat CEE (convention collective ECLAT – animation) Classe B de 20 ou 40 jours du 3 au 28 juillet et/ou du 31/07 au 25 aout ou facturation de jours de prestation
- tous nos séjours durent 7 jours mais avec 1 jour de repos entre chaque séjour + vous aurez 1 jour de repos durant ces 7 jours
- Rémunération : 41€ brut / jour selon diplôme et expérience +10% de congés payés. Les frais de déplacement remboursés avec un plafond fixé à 100€ pour un aller-retour.

#### COMPÉTENCES / CAPACITÉS REQUISES

##### COMPETENCES / SAVOIR ÊTRE ET SAVOIR FAIRE

- Polyvalence
- Sens des responsabilités
- Organisation et autonomie

#### MOYENS MIS À DISPOSITION

Outils et matériels de cuisine  
Outils et matériels d'entretien et de bricolage  
Ordinateur partagé

- Rigueur et fiabilité
- Force de propositions
- Capacité d'adaptation et d'anticipation
- Dynamisme et endurance
- Patience et tolérance
- Communication et travail en équipe
- Sensibilité à l'écologie et à l'éducation populaire
- Techniques de bricolage, réparation, entretien paysager

#### EXPERIENCES RECHERCHEES

**Etre animateur.ice avec le goût de la cuisine et une bonne rigueur** (= diplômé.e ou ayant une expérience professionnelle en animation, encadrement de séjours ou d'ateliers au sein d'associations de jeunesse)

**ET/OU être issu.e des métiers de la restauration avec le goût d'être avec des enfants** (= diplômé.e ou ayant une expérience professionnelle en cuisine)

#### VOS +

- Formation HACCP
- Connaissances maraîchères, cuisine verte / nature / plantes sauvages comestibles
- Accompagnement d'enfants en situation de handicap ou à besoins spécifiques
- Aisance avec le public, envie de transmettre et de partager (notamment aux enfants), pédagogie

Matériels pédagogiques

Véhicule 9 places

#### POUR POSTULER

Renseignements auprès de Loïca 06 12 52 42 30.

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser à [contact@labeilleverte.org](mailto:contact@labeilleverte.org).