

OFFRE D'EMPLOI - ASSISTANT(E) TECHNIQUE ACI

Lieu de travail : Atelier Méli Mélo à Rezé, Atelier Chantier d'Insertion conventionné qui accueille 12 à 16 salarié(e)s, dont l'activité support est la confection de préparations culinaires sur base végétale et la vente de celles-ci sous forme de buffets ou en restauration événementielle.

Type de contrat : CDD de 6 mois du 11 mars au 10 septembre 2019 pour surcroît d'activité saisonnière avec perspective de CDI à suivre.

Temps de travail : 24 heures par semaine (temps de travail annualisé avec variation saisonnière). Evolution possible vers 28 heures par semaine.

Classification : Convention Collective des ACI - Emploi repère « assistant technique » - Niveau C - Coefficient 300

Rémunération : 1 219,88 € brut.

Missions principales :

- Effectuer les approvisionnements.
- Superviser l'équipe en cuisine et lors des prestations en adaptant les explications et les consignes au niveau de compréhension des personnes.
- Participer à la production culinaire en cuisine.
- Préparer le matériel destiné aux prestations.
- Réaliser les livraisons et les installations de buffets.
- Participer au service.
- Assurer la tenue du stand et de la caisse en restauration événementielle.
- Participer au rangement et au nettoyage des locaux et du matériel.
- Appliquer les consignes transmises par les encadrantes.
- Assurer le retour de toutes les informations nécessaires à l'accompagnement socioprofessionnel des salariés.

Conditions d'exercice :

- Sous la responsabilité de la directrice et des encadrantes du chantier.
- Horaires en fonction des besoins du service (en journée mais aussi en soirée jusqu'à 1h et pendant le week-end). Majoration du temps de travail de 35% le samedi et le dimanche et de 50% les jours fériés et pendant les horaires de nuit (entre 21h et 6h).
- Relation avec le public en insertion.
- Port d'une tenue de travail et d'équipements de protection individuelle.
- Station debout prolongée et port de charges.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Déplacements fréquents sur l'agglomération nantaise.
- Conduite du camion frigorifique.

Profil attendu :

- **Expérience significative en cuisine.**
- Sensibilité pour la cuisine végétarienne.
- Connaissance du milieu associatif, de l'ESS, de l'IAE et du public en insertion.
- **Capacité à organiser le travail d'une équipe.**
- **Bonne condition physique.**
- **Expérience de la restauration événementielle auprès du grand public.**
- **Capacité à tenir une caisse.**
- Dynamisme, réactivité, adaptabilité.
- Capacités relationnelles, goût pour le travail d'équipe.
- Capacités d'organisation, résistance au stress.
- **Disponibilité pour travailler en soirée et le week-end.**
- **Souplesse sur les horaires et l'amplitude de travail.**
- Permis B obligatoire.

Envoyer CV + Lettre de motivation à Pascale Boullier, directrice de l'association, pour le 1^{er} février 2019 au plus tard, à l'adresse suivante : direction@oser-foret-vivante.com

**Les entretiens de sélection se dérouleront
Vendredi 8 février 2019 à partir de 13h30**