

Animatrice d'activités

MISSION

Prévoir, organiser et coordonner les ateliers cuisine et les prestations de service.
Accueillir les adhérentes et les accompagner dans la réalisation des tâches qui leur sont confiées.

TACHES PRINCIPALES

- Planification des ateliers en fonction des prestations vendues.
- Achat des produits et gestion du stock.
- Mobilisation des adhérentes salariées et bénévoles.
- Distribution et coordination des tâches des salariées et des bénévoles.
- Identification des difficultés rencontrées par les adhérentes et suivi individuel dans la mise en place des solutions.
- Animation des actions menées avec les partenaires.

TACHES SECONDAIRES

- Suivi et vérification de l'application des procédures.
- Contrôle de la bonne réalisation des tâches par les salariées et les bénévoles.
- Repérage des besoins sociaux et professionnels des adhérentes et mutualisation avec la direction.
- Participation au développement des projets de l'association.

Diplôme

BTS : ESF exigé

COMPETENCES TECHNIQUES

- Animer une équipe.
- Disposer de connaissances culinaires.
- Gérer les publics fragilisés.

QUALITES COMPORTEMENTALES

- Rigueur
- Ecoute
- Capacités relationnelles
- Dynamisme

SPECIFICITE DE L'EMPLOI

Poste sous la responsabilité de la directrice de l'association.
Ce poste s'inscrit dans les emplois de l'Economie Sociale Solidaire.
Contrat CAE, temps partiel 20 à 25 h. Poste évolutif.
Permis B et véhicule exigés.
Contrainte horaire : horaires variables répartis sur 6 jours (lundi au samedi).
Contact : association R.A.P.I
17, rue Lucien Aubert 44 100 Nantes
Joindre CV + lettre de motivation