



Les Jardins de la voie romaine recrutent Un(e) encadrant(e) technique pour le Relais des Trois écluses (cantine, café associatif, accueil touristique)

Les Jardins de la voie romaine, membre du réseau Cocagne, sont un ensemble de quatre fermes productrices labellisées chantiers d'insertion dans le nord du Loiret ayant des activités agricoles biologiques et animant des lieux de la vie rurale : cafés associatifs, boutiques de producteurs et lieux de patrimoine. Notre association, en plein développement territorial, rassemble une centaine de salariés autour des questions de la transition agricole et sociale.

Le relais des 3 écluses est le 4^{ème} site créé par les Jardins de la voie romaine et se présente comme un tiers-lieu agricole à vocation sociale. Via des activités en lien avec le bien-vivre alimentaire du « champ à l'assiette (ou au verre) » (maraîchage, production de bière, vente de produits locaux, café culturel et gîte d'étape), il contribue à l'insertion sociale et professionnelle et/ou la reconversion de personnes éloignées de l'emploi, à l'animation des territoires ruraux et à l'alimentation durable.

Le poste à pourvoir est un poste d'encadrant technique, à plein temps, situé sur le site de Vieilles-Maisons-sur-Joudry, au Relais des Trois Ecluses.

Animation du tiers lieu et accueil du public

- Gérer le planning des activités
- Garantir avec l'équipe la qualité de l'accueil des adhérents, touristes et groupes
- Faciliter les relations transversales, encourager l'initiative citoyenne et leur coordination

Organisation et encadrement

- Travailler en coordination avec les autres équipes présentes sur le lieu
- Encadrer une équipe de salariés en insertion tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail (préparations culinaires, service, plonge, réception des marchandises, stockage des denrées, nettoyage des locaux, utilisation et entretien des équipements...).
- Définir de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches
- Organiser des points d'équipe aussi souvent que nécessaire afin d'informer, de former ou de faire passer des messages collectifs à l'équipe.
- Assurer le respect du planning
- Accompagner et former les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels

- Participer à l'évaluation des salariés en insertion, en lien avec l'accompagnatrice socio-professionnelle.
- Participer aux temps réflexifs des équipes opérationnelles des Jardins de la voie romaine

Préparations culinaires, gestion des stocks et gestion des services :

- Encadrer l'équipe dans des préparations culinaires simples (type brunch et salon de thé)
- Gestion des repas et des services : assurer et garantir la qualité du service
- Gestion des stocks et passation des commandes auprès des fournisseurs
- Définition et application du plan de maitrise sanitaire

Contribution au fonctionnement de la structure

- Participation aux réunions d'équipe
- Être force de proposition dans l'évolution du projet associatif
- Participer à la vie de l'association

Conditions

- Poste à plein temps, CDI, 35h par semaine
- Travail le week-end
- Salaire : 2100 euros bruts mensuels ou plus selon expérience.
- Début du contrat : juillet 2023.

Pour postuler

CV et lettre de motivation à envoyer par mail à Saraly Huck, chef de projet, saraly@lesjardinsdelavoieromaine.com

Plus d'infos sur www.lesjardinsdelavoieromaine.com ou www.lestroisecluses.com

