

## Fiche de poste – Cuisinier(e) référent(e) alimentation durable

### **Qui sommes-nous ?**

*Inaugurée en 1982, la communauté Emmaüs de Chambéry est une association loi 1901 située dans une zone artisanale de l'agglomération de Chambéry (405 rue Denis Papin, 73290 La Motte Servolex). Comme toutes les communautés Emmaüs, elle accueille des personnes en précarité et les accompagne dans leur projet personnel. Ces personnes accueillies, les compagnes et compagnons d'Emmaüs, participent à l'activité solidaire de réemploi en revendant des objets donnés par des particuliers, ce qui permet de financer l'association.*

### **Chiffres clés :**

- Communauté située sur 2 sites :
  - o 1 lieu d'hébergement et espace de vente à La Motte Servolex
  - o 1 boutique à Challes les Eaux
- 52 Compagnes et Compagnons logeant à la Motte Servolex et 3 appartements loués dans Chambéry
- 3 coresponsables nationaux et 5 salarié.e.s locaux
- Environ 60 Ami(e)s- bénévoles actif(ves)
- Un Conseil d'Administration (CA) constitué de bénévoles et compagnons
- Un site partagé avec Emmaüs Vêtements, entreprise d'insertion d'environ 30 ETP
- Une cuisine collective réalisant environ 100 couverts par jour répartis entre le midi et le soir

### **Contexte et objectif du poste**

Le poste cuisine et alimentation durable vise à garantir une alimentation quotidienne saine et respectueuse de l'environnement pour l'ensemble des convives (membres de la communauté, salariés d'Emmaüs Vêtements, invités) le restaurant collectif.

La création de ce poste s'inscrit dans une dynamique de la communauté Emmaüs 73 pour réaliser une transition alimentaire durable et mieux respecter les contraintes sanitaires s'appliquant à la restauration collective. Des actions ont déjà été mises en place au travers de formations proposées par Emmaüs France et la sensibilisation des membres de la communauté.

Sous la direction des coresponsables, la personne recrutée fera partie intégrante de l'équipe salariée de la communauté et contribuera ainsi à la mise en œuvre du projet associatif et à la réalisation des missions de la communauté.

Le ou la salarié(e) devra s'intégrer et s'adapter au quotidien dans un environnement composé de compagnes, compagnons et bénévoles aux parcours, cultures et compétences variées.

### **Activités essentielles :**

- Assurer la préparation des plats avec l'équipe de cuisine (compagnes et/ou compagnons) pour les repas du midi et du soir.
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon un plan de maîtrise sanitaire développé en lien avec les coresponsables.
- Proposer, en lien avec les coresponsables, un plan alimentaire équilibré ainsi que des menus diversifiés et conviviaux dans un contexte communautaire multiculturel.
- Réaliser les commandes, suivre le budget alimentation de la communauté en lien avec la comptable et contrôler les entrées de denrées alimentaires.
- Encadrer l'équipe des compagnes et compagnons impliqués en cuisine et veiller à leur montée en compétence sur des sujets définis avec les coresponsables.
- Animer, en lien avec les coresponsables et la commission écoresponsabilité, la démarche de transition alimentaire de la communauté (végétalisation des repas, recherches de fournisseurs locaux et durables, lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets)
- Accompagner le référent travaux dans un projet de rénovation de la cuisine de la communauté à moyen terme.

### **Formation et compétences requises**

- Formation en cuisine ou en hôtellerie-restauration requise
- Expérience professionnelle en restauration collective appréciée
- Capacité à encadrer des personnes en situation de précarité
- Envie de travailler dans un contexte associatif et multiculturel
- Permis B

### **Liens hiérarchiques et fonctionnels :**

Par délégation de l'association employeur, il/elle dépend de l'équipe des coresponsables de la communauté à qui il/elle rend compte et qui lui fixe les priorités.

Il/elle soumet ses demandes d'autorisation d'absence et de congés à son employeur après en avoir discuté avec les coresponsables.

### **Conditions d'embauche**

- CDD 1 an pouvant évoluer en CDI – embauche entre juin et septembre 2026
- 35h/semaine du lundi au vendredi ou du mardi au samedi à discuter
- Plage horaire entre 8h et 17h avec pause repas
- Lieu de travail : site de La Motte Servolex
- Salaire brut entre 25 et 30k€ annuel selon expérience

**CV et lettre de motivation à envoyer à l'adresse [emmauschamberysavoie@gmail.com](mailto:emmauschamberysavoie@gmail.com)  
avant le 1<sup>e</sup> juin 2026 – premier entretien téléphonique**