



## REFUGEE FOOD RECRUTE

# Coordinateur.rice de projet aide alimentaire

**CDI 39h à pourvoir en septembre 2023**

**Contact : [recrutement@refugee-food.org](mailto:recrutement@refugee-food.org)**

### À PROPOS DU PROJET REFUGEE FOOD

Refugee Food est un projet issu de l'économie sociale et solidaire qui vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées, faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration, oeuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour tous.tes.

Aujourd'hui, Refugee Food c'est à la fois une entreprise d'insertion dans la restauration, une association, mais aussi un organisme de formation (Qaliopi) : plusieurs activités sont déployées autour du même objectif.

- Aide alimentaire : une brigade de cuisinier.e.s en insertion et des bénévoles mobilisé.e.s chaque jour pour produire des centaines de repas savoureux et équilibrés distribués aux plus vulnérables à Paris.
- Restaurants d'insertion : La Résidence, à Ground Control (Paris 12e) ; Les Arbustes - Labo Aide alimentaire (Paris 14e) ; La Cité de Refuge - Labo Traiteur Refugee Food (Paris 13e) et cantine caritative destinée aux résidents du centre d'hébergement.
- Traiteur : des prestations culinaires engagées et savoureuses, préparées par des chef.fe.s réfugié.e.s à destination des entreprises et collectivités à Paris.
- Festival : des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier.e.s réfugié.e.s et restaurateurs.trices et artisans, chaque année autour du 20 juin, Journée mondiale des réfugiés.
- Formations : programmes sur-mesure permettant aux personnes réfugiées de se former gratuitement au métier de commis de cuisine à Paris et à Marseille
- Education : un programme pédagogique pour sensibiliser les jeunes générations aux thématiques de l'exil et de la diversité alimentaire dans les collèges, en classe et à la cantine.

# Coordinateur.rice de projet aide alimentaire

## **CONTEXTE DU POSTE**

Refugee Food a pour mission de permettre à des personnes en grande précarité d'accéder à une alimentation durable et saine. Ce sont en moyenne 600 repas par jour qui sont cuisinés sous l'encadrement du chef formateur de Refugee Food, par une équipe de cuisiniers réfugiés en insertion, accompagnée de bénévoles. Dans ce cadre, nous recherchons un.e coordinateur.rice pour coordonner l'activité d'aide alimentaire, en lien avec le directeur du développement, en charge de l'aide alimentaire et de l'entreprise d'insertion, et du directeur de Refugee Food.

Rejoindre Refugee Food, c'est se lancer dans une aventure humaine et faire partie d'une équipe soudée, où toutes les idées sont bienvenues ! Notre équipe est composée d'une cinquantaine de personnes, toutes engagées et impliquées pour faire vivre un projet où l'hospitalité, l'humain et la solidarité sont au coeur des priorités. Sans oublier la cuisine ! C'est elle qui nous rassemble quotidiennement autour de la table, pour bien manger et partager.

## **VOS PRINCIPALES MISSIONS**

- Planifier et suivre la production des repas de tous les dispositifs aide alimentaire avec le Chef ;
- Assurer la gestion des approvisionnements, par source d'approvisionnement (dons alimentaires, achats auprès des fournisseurs) ;
- Coordonner la collecte des dons alimentaires auprès de la banque alimentaire et des partenaires ;
- Assurer l'encadrement et le suivi des bénévoles (sourcing, gestion, formation) ;
- Superviser la logistique des différents dispositifs en fonction des sites de distribution ;
- Contribuer à l'encadrement des postes de livraisons et manutention ;
- Réaliser et suivre les plannings de livraison ;
- Veiller au contrôle qualité et au recueil des retours des distributions ;
- Animer et développer les réseaux de partenaires en lien avec les dispositifs d'aide alimentaire ;
- Contribuer au développement des différents dispositifs et en mesurer les impacts (renseigner et suivre les indicateurs de mesure) ;
- Poursuivre le développement et la consolidation des ateliers de cuisine, organisés essentiellement au sein de la Cantine des Arbustes (Paris 14) - (2 ateliers/semaine et co-animés avec un manager de site)

# REFUGEE FOOD RECRUTE

## PRÉ-REQUIS ET COMPÉTENCES ATTENDUES

- Diplômes : minimum Bac + 3 - Gestion de projets à dimension sociale ou alimentaire
- Débutant.e accepté.e si expérience en bénévolat valorisée
- Connaissance du secteur de la restauration serait appréciée
- Permis B (+ 1 an)
- Expérience en gestion et coordination de bénévoles
- Expérience en gestion administrative, des approvisionnements et des stocks
- Maîtrise du pack office et des outils numériques
- Capacité à adapter son discours/comportement en fonction des publics
- Sens de la relation partenaire, compréhension des besoins, force de proposition et organisationnelle
- Capacité à planifier, à s'adapter, à gérer les imprévus en étant réactif et en mettant en place des actions correctives
- Autonomie, rigueur, organisation, flexibilité
- Esprit d'équipe, excellent relationnel et intelligence émotionnelle
- Envie d'évoluer en milieu ESS, de contribuer à un projet porteur de sens et d'intégrer une équipe soudée

## CONDITIONS

Processus de recrutement : immersion une journée en bénévolat (production ou distribution) et entretiens

Date de début du contrat : septembre 2023

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Multi-sites (Paris 12ème - Paris 13ème - Paris 14ème)

Rythme de travail : 39 heures, travail possible et très ponctuel le week-end

Rémunération : selon profil et expérience

Avantages : Déjeuners pris en charge à 100% / Prise en charge mutuelle à 50% / Prise en charge Prévoyance à 100%, Prise en charge frais transports (Navigo) à 50% ou Forfait mobilité douce sur le même principe

## PROCESS DE RECRUTEMENT

- CV à envoyer à : [recrutement@refugee-food.org](mailto:recrutement@refugee-food.org), en précisant l'offre d'emploi concerné
- 2 entretiens de recrutement : 1. Directeur du développement et Directrice RH / 2. Fondateurs Refugee Food / Directeur du développement.
- Immersion une journée en bénévolat (production ou distribution)