L'association le MAS
Montagne Limousine Accueil Solidarité
EMMAÜS MONTAGNE LIMOUSINE

site: https://emmaus-montagnelimousine.org
@ : contact@emmaus-montagnelimousine.org

10 rue du champ des rameaux 19170 Tarnac

Poste de cuisinier.ères

(traiteur et restauration)

L'association créée en 2016 a pour objet de lutter contre les injustices et les diverses formes d'exclusion. Elle déploie une solidarité active avec toutes les personnes dans la grande précarité, et en particulier les étrangers quelle que soit leur situation. Elle a pour objet de leur assurer des conditions de vie dignes et décentes.

L'association comprend une branche communautaire qui porte le projet de communauté Emmaüs montagne limousine affiliée au mouvement Emmaüs France. La communauté accueille pour le moment cinq personnes sur trois lieux d'hébergement et leur offre un hébergement, un suivi social et administratif et un suivi psychologique (par une psychologue en poste dans la structure).

Les activités de la communauté sont du maraîchage, du traiteur, de la restauration, et une conserverie. Les trois activités travaillent ensemble dans le suivi des productions (une partie de la production du maraîchage est transformée en conserverie et au traiteur, le restaurant a besoin de certaines productions de la conserverie pour ses apports).

Cette communauté fonctionne en trépied avec des bénévoles ne vivant pas dans la communauté, des personnes hébergées dans la communauté et des salariés, de manière horizontale avec une prise de décision collective. La gouvernance de cette communauté fonctionne en commission de travail avec des moments réguliers de réunions communautaires et des réunions en commissions spécifiques.

L'activité de traiteur existe depuis 1 an et demi, avec des clients fidèles et réguliers, mais pouvant s'élargir aussi à des festivités précises (festivals, communauté de communes, communes, mariages etc) et un restaurant associatif a ouvert ses portes en janvier 2026 les jeudis midis et les samedis soir.

<u>Présentation du poste :</u>

Durée du contrat : Contrat à Durée Indéterminée.

Temps de travail : **20h par semaine qui pourra évoluer vers un plein temps**

Salaire : **Smic + selon expériences**

Lieu de travail : **à Tarnac, 10 rue du Champ des Rameaux.**

Déplacements :**Des déplacements seront nécessaires sur le territoire de la Montagne Limousine en fonction des commandes traiteur.**
Permis B obligatoire

Compétences et expériences :

- Avoir de l'expérience dans le milieu associatif ;
- Avoir de l'expérience dans les projets collectifs, savoir travailler à plusieurs ;
- Avoir de l'intérêt pour le projet social et politique de l'association ;
- compétence en animation de petits groupes, savoir guider des personnes dans l'apprentissage de la cuisine collective, savoir transmettre et faire preuve de pédagogie ;
- Avoir de l'expérience comme cuisinier.ère ; avec des diplômes d'HACCP, et de cuisinier.ères de préférence
- ouverture aux échanges de pratiques et de savoirs ;
- Être Motivé, à l'écoute des difficultés, co-construire des solutions avec les autres salariés et les bénévoles actifs.
- Transmettre les compétences professionnelles (dont gestes techniques, hygiène, comportements au travail) et accompagner la montée en compétences en contribuant personnellement à la production. Échanges de savoirs
- Avoir des compétences pour développer l'activité au fur et à mesure des années ;
- autonomie et responsabilité pour prendre en charge l'activité ;
- savoir cuisiner avec des produits frais et locaux, s'adapter aux saisons dans les produits choisis, s'adapter aux produits proposés par l'activité maraîchage ;
- savoir cuisiner végétarien autant qu'avec viandes et poissons ;
- Être à l'aide dans un poste à responsabilités.

Missions :

- Faire fonctionner l'activité de traiteur et de restauration en y intégrant les bénévoles: attention et respect envers les personnes accueillies, formation et pédagogie le cas échéant, transmission et partage de savoirs avec elles.
- S'occuper des commandes fournisseurs et des courses de l'activité, gérer les commandes traiteur.
- Générer les menus pour la restauration.
- Générer les plannings de l'activité et les plannings des bénévoles du restaurant et du traiteur
- Assurer les conditions d'hygiène et de sécurité dans l'activité.
- Participer aux réunions d'équipe.
- Participer aux réunions communautaires mensuelles, et aux réunions demandées par la coordination de branche.
- Gestion des stocks et suivi des inventaires

Date limite pour postuler : **20 février 2026**

Date d'embauche : 1 er mars 2026

Merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation **par e-mail** à **:**

contact@emmaus-montagnelimousine.org

Contact téléphonique : Manon Glibert du conseil collégial 0782127942