

## Fiche de Poste

### CHARGÉ.E DE RESTAURATION ET D'ALIMENTATION DURABLE

Date prévisionnelle d'embauche	Rémunération	Type de contrat	Horaires	Pour Candidater
Août 2024	2000 € brut	CDD	35 heures (horaires variable selon saison et activité)	CV + Lettre de Motivation <a href="mailto:rh@heko.farm">rh@heko.farm</a>

#### Champs des relations et nature des liens

Le/la salarié.e travaillera en collaboration avec les autres membres de l'association (salarié.es, volontaires, bénévoles, adhérents, partenaires) sous la responsabilité du Conseil d'Administration de l'association. Il/elle sera sous la subordination hiérarchique de la directrice opérationnelle.

#### L'Association Heko Fam

Depuis sa création en juin 2016, HEKO FARM s'est engagée dans la construction et l'exploitation de projets d'agriculture urbaine et de tiers lieux à Marseille. Son objet social est de promouvoir les transitions sociale, écologique, et citoyenne, par des actions productives et pédagogiques autour de l'environnement, de l'agroécologie, de l'alimentation durable, du réemploi, et de la culture.

#### Le Projet Le Talus

Le Talus est un tiers-lieu socio-environnemental et nourricier. Le/la candidat aura l'opportunité de participer au développement d'un projet ambitieux d'aménagement du territoire en lien avec les questions d'alimentation, de respect de la biodiversité, de lien social intergénérationnel, et de "faire soi-même".

- + d'infos sur notre site internet [www.letalus.com/](http://www.letalus.com/) et sur les réseaux sociaux (Le Talus Marseille)

#### Les Avantages

- Un environnement stimulant dans le milieu de l'économie sociale et solidaire (ESS)
- Un projet pilote de tiers-lieu socio-environnemental à l'avant garde de la transition écologique
- Flexibilité sur le lieu et les conditions de travail entre différents lieux (Jardin, Village ou télétravail)
- Un cadre de travail atypique et verdoyant
- Prise en charge des frais d'une couverture santé par l'employeur à hauteur de 50%
- Prise en charge des frais d'une couverture prévoyance à hauteur de 100%
- Prise en charge des frais de transports en commun par l'employeur à hauteur de 50%
- Prise en charge des repas à la cantine du Talus pendant les horaires de travail

## La Mission

***Le/la candidat.e se verra confier la responsabilité des missions suivantes :***

MISSIONS	TÂCHES À EFFECTUER
<b>Gestion de la Cantine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Service de restauration sur les jours d'ouverture au public</li> <li>● Gestion des fournitures alimentaires et réassort en fonction de l'activité de la cantine</li> <li>● Suivi de la production de la cuisine</li> <li>● Entretien des infrastructures inhérentes à l'activité</li> </ul>
<b>Transformation alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Développer l'activité de transformation alimentaire</li> <li>● Valoriser la production maraîchère, fruitière et aromatiques du Talus</li> </ul>
<b>Volet pédagogique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Contenus pédagogiques à destination de structures sociales</li> <li>● Ateliers / formations non professionnalisantes grand public</li> <li>● Accueil et accompagnement de ces publics</li> <li>● Suivi et valorisation des actions</li> </ul>
<b>Mise à disposition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Développement de modèles technico-économique de mise à disposition de infrastructures</li> <li>● Déploiement opérationnel</li> <li>● Suivi et valorisation des actions</li> </ul>
<b>Coordination</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Développement d'une dynamique bénévole autour des activités de la cuisine</li> <li>● Accueil et coordination de bénévoles</li> <li>● Accueil et tuteurage de volontaires en service civique</li> </ul>

**Venez nous rencontrer !**