



OFFRE D'EMPLOI

CHEF-FE SECTEUR CUISINE COLLECTIVE DE FESTIVAL

Festival de cinéma de Douarnenez

Secteur

Événementiel

Type de contrat

CDD - 450h réparties entre la prise de poste et mi-septembre 2023

Intitulé du poste

Chef-fe secteur cuisine collective de festival

Description de l'entreprise/de l'organisme

Créée en 1978, l'association Festival de Cinéma de Douarnenez a pour objectif principal de faire découvrir par leur cinéma et par le cinéma, les peuples minorisés et/ou minoritaires qui luttent pour leur culture, leurs langues, leur identité voire leur survie. Depuis 45 ans, le Festival poursuit sa traversée cinématographique et humaine, convoquant l'ici et l'ailleurs, la création et la culture bretonne comme la diversité des combats et des créations artistiques des peuples du monde.

Une équipe salariée est chargée de la « production » du festival. Cette équipe est composée de 4 salarié-e-s à l'année, rejoint-e-s par une vingtaine d'intermittent-e-s/ salarié-e-s en CDD à l'approche du festival et plus de 350 bénévoles durant l'événement.

A l'occasion du festival sont proposés environ 130 films ; des débats, rencontres, expositions, concerts, des rendez-vous littéraires et une librairie éphémère. En outre, tout au long de l'année sont organisées des projections et rencontres culturelles en lien avec le réseau associatif local, régional et national.

L'association du festival de cinéma de Douarnenez défend particulièrement les valeurs de l'éducation populaire.

Description du poste

Missions principales :

En collaboration avec la commission Politique Alimentaire du Festival :

- Veiller à la mise en œuvre du projet cuisine de l'association selon le cahier des charges ([consultable ici](#))
- Organiser / veiller au fonctionnement des espaces de restauration
- Accompagner les référents bénévoles dans :
 - l'élaboration des menus
 - la mise en œuvre pendant le festival
 - la gestion de leur équipe de bénévoles
- Organisation du catering montage / démontage pour les équipes

En collaboration avec la commission Finances :

- Établir un budget prévisionnel des dépenses
- Gérer les coûts d'approvisionnement

En collaboration avec l'équipe régie générale :

- Participer à la mise en place des espaces de restauration et intendance en veillant à l'ergonomie et à la sécurité.

En autonomie :

- Rechercher et contacter les fournisseurs et producteurs
- Faire l'inventaire des besoins en matériel, denrées et fournitures
- Passer les commandes, gérer les stocks et le réassort (matériel, denrées...)
- Assurer la réception le stockage et les retours (matériel, denrées...)
- Organiser avec le second de cuisine et les bénévoles la valorisation des marchandises non-utilisées.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité

Description du profil recherché

- Connaissances en cuisine
- Connaissance du réseau des producteurs locaux
- Capacité de négociation
- Rigueur et organisation
- Savoir élaborer un budget
- Connaissance des règles et contraintes de la cuisine collective
- Aisance relationnelle
- Pédagogie et patience
- Capacité à travailler avec des non-professionnel-le-s
- Adaptabilité et réactivité
- Travail en équipe
- Connaissance du milieu associatif
- La pratique de la Langue des Signes Française serait un atout

Description de l'expérience recherchée

Expérience demandée en restauration collective / encadrement de non-professionnel-le-s

Période d'emploi

Prise de poste le plus tôt possible, fin de contrat le 15 septembre 2023

Date limite de candidature

28 février 2023 (entretiens en mars)

Rémunération envisagée

450h réparties entre la prise de poste et mi-septembre 2023

Salaire de référence mensuel (équivalent temps plein) : 2 037 € brut

Selon la grille de qualification convention ECLAT : catégorie D / coef.300

(Minimum. Variable selon expérience)

Lieu

Douarnenez (29)

Ce travail s'effectue dans les locaux de l'association à Douarnenez (possibilité de télétravail) puis au coeur du village du festival du 14 au 29 août.

Adresse postale du recruteur

Festival de cinéma de Douarnenez

13, rue Michel Le Nobletz

29100 Douarnenez

Site web de l'organisme

www.festival-douarnenez.com

Informations complémentaires / renseignements

Les candidatures (cv et lettre de motivation) sont à adresser par mail à l'adresse :
gaelle@festival-douarnenez.com avec comme objet :

CHEF·FE SECTEUR CUISINE