

Offre d'emploi

Responsable Formation - Restauration de l'association Des Saveurs et Des Ailes (DSDA)

I- Contexte

En France, près de 10 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. Pour certains, l'entrepreneuriat peut être un vecteur d'inclusion, notamment dans le secteur de la restauration, en pleine mutation. Mais savoir bien cuisiner et avoir des connaissances théoriques du métier ne suffit pas. Pour entreprendre avec succès dans le secteur de la restauration, ces personnes vulnérables ont besoin d'un accompagnement complet qui leur permette d'affiner et tester leur concept, d'entrer au contact de leur clientèle et de mettre leur activité sur des rails solides.

II- L'association DSDA

Entrepreneurs du Monde a créé à Lyon l'association des Saveurs et des Ailes (DSDA) pour favoriser l'inclusion socio-économique durable de personnes en situation de précarité ou sur le point d'y basculer. L'équipe les accompagne dans la création d'entreprises qui répondent à l'un des besoins du territoire : la restauration.

Les porteurs de projet sont accueillis et accompagnés dans la levée de leurs freins à l'insertion, en partenariat avec des organismes publics et privés du territoire. Ceux dont le projet d'entreprendre est réaliste participent à une formation théorique et pratique de 10 semaines : organisation en cuisine, règles d'hygiène, calcul des coûts, choix de fournisseurs de qualité et de proximité, construction d'un business plan depuis l'étude de marché jusqu'au prévisionnel financier, stratégie commerciale, comptabilité, droit, assurances etc. Ensuite, ceux qui le souhaitent peuvent tester leur concept dans le food truck école en intégrant la couveuse d'entreprise.

III- Missions

Le ou la responsable formation a un rôle clé dans la conception et la mise en œuvre des formations et de l'accompagnement des bénéficiaires ciblés par l'association. Il est également responsable des outils de l'association : food truck-école, laboratoire de cuisine et véhicule de livraison.

Dans son périmètre d'activités, il / elle a pour objectif de sécuriser l'existant, de préparer et développer l'avenir, notamment en menant le projet de certification Qualiopi.

1. Ingénierie pédagogique de formations

Coordonner le processus de certification des formations (Qualiopi)

Assurer les entretiens de recrutement des porteurs de projet ;

Développer, mettre à jour et adapter les modules de formation en fonction des besoins des bénéficiaires et en cohérence avec la stratégie de l'association ;

Identifier, suivre et évaluer les intervenants professionnels experts pour l'animation des modules ;

Assurer tous les aspects logistiques et administratifs liés aux formations (logistique des intervenants et des salles)

Animer les ateliers collectifs en lien avec la restauration (élaboration de fiches techniques, HACCP, approvisionnement etc.)

Mettre en place un système d'évaluation et de suivi des connaissances acquises par les porteurs de projet et créer les outils à cet effet

Assurer le management opérationnel du formateur DSDA

2. Gestion et animation du laboratoire de cuisine et du "FoodTruck"

Restauration

Etablir l'offre culinaire et les fiches techniques correspondantes

Choisir les fournisseurs en privilégiant au maximum les fournisseurs locaux et engagés

Gérer les approvisionnements

Assurer le suivi budgétaire

Effectuer des prestations de cuisine dans le food truck école et le laboratoire dans le cadre de la formation

Laboratoire de cuisine et FoodTruck

Participer aux études nécessaires pour l'identification de nouveaux locaux, puis concevoir et suivre l'aménagement des nouveaux locaux

S'assurer du bon entretien des espaces dans le respect des normes d'hygiène et sanitaire

Assurer le suivi de la maintenance des véhicules et du matériel

Assurer la gestion administrative du laboratoire et des véhicules : suivi des contrats d'assurance, gestion du loyer, relation avec le bailleur, etc.

Mettre en place et mettre à jour le référentiel documentaire et les outils de gestion encadrant les activités au sein du laboratoire (politiques, manuels de procédures, etc.).

3. Missions transversales

Participer à l'élaboration de la planification stratégique de l'association DSDA

Participer aux études de faisabilité et de marché nécessaires au bon développement de l'association.

Participer à la conception, la mise à jour et la diffusion des supports de communication en adéquation avec la stratégie de communication de l'association.

IV- Profil

Expériences et connaissances

5 ans d'expérience dans la restauration (chef de cuisine et/ou streetfood)
Une expérience significative dans la formation (création de modules et animation)
Une expérience personnelle ou professionnelle auprès de personnes en difficulté
Idéalement une expérience de mise en place de Qualiopi

Compétences et talents

Capacités à s'exprimer à l'oral, envie de transmettre et faire monter en compétences
Souhait de travailler avec des personnes peu qualifiées, en insertion professionnelle
Vif intérêt pour la cuisine avec une forte sensibilité environnementale : intérêt pour la cuisine locale et de saison, la minimisation des déchets et curiosité pour les cuisines du monde
Capacité à tenir et faire respecter un cadre
Capacité à faire face aux imprévus
Compétences en gestion de budget
Capacités rédactionnelles
Polyvalence

V- Conditions du poste

Mission à pourvoir dès que possible.
Poste localisé à Lyon, déplacements fréquents sur la Métropole

Travail en journée du lundi au vendredi, très ponctuellement, prestations en soirée ou le week-end

CDD jusqu'au 31/12/2023 - Cadre Forfait jours (218 jours), contrat de travail porté par
Entrepreneurs du Monde
Rattachement hiérarchique : directeur de DSDA

5 semaines de congés payés / an + 11 jours de RTT
Mutuelle (70%) , Transport (50%)
Télétravail partiel possible

Rémunération : 24 K€ à 28 K€ bruts / an, selon grille de salaire interne

Pour postuler : Envoyer une candidature, composée impérativement d'un CV **ET** d'une lettre de motivation, à Groupe EOS, notre partenaire en charge du recrutement : eos@groupe-eos.fr, avec pour objet "Recrutement Responsable Formation DSDA", au plus tard le 09/10/2022.