

Responsable de cuisine en centre de classe verte

Qui sommes-nous ?

Nichée dans un écrin de verdure, la Villa Saint-Servais se trouve à Botassart, à 300m du Tombeau du Géant, site exceptionnel et emblématique de la vallée de la Semois.

L'ASBL Villa Saint-Servais accueille, chaque année, les écoles souhaitant organiser leurs classes vertes dans les Ardennes afin de sensibiliser les jeunes à la nature et à l'environnement. Des camps de vacances partageant les mêmes objectifs sont organisés en juillet et août, ainsi qu'un camp "neige" à la montagne durant les vacances de Pâques.

Qui cherchons-nous ?

- *Une personne connaissant et appréciant la nature, suffisamment proche des jeunes pour participer, en lien étroit avec les administrateurs et les autres acteurs du terrain, à la transmission des valeurs de l'ASBL.*
- *Une personne dynamique, autonome et créative. L'organisation des classes vertes demande une flexibilité certaine au niveau des horaires de travail.*
- *Une personne désireuse de travailler et de collaborer en équipe.*
- *Une personne désireuse de s'inscrire dans un processus de formation, en fonction des nécessités du projet de l'asbl.*
- *La créativité demandée devra permettre, à terme, d'inscrire la Villa dans une cuisine durable, qui privilégiera si possible les produits locaux et de saison. Nous demandons également une attention particulière à la gestion des déchets, devant tendre vers 0 déchet.*

Pour quoi faire ?

- *Préparation des repas de midi et du soir, gestion des vaisselles.*
- *Gestion des stocks (vivres, boissons, produits d'entretien ...), accueil des livreurs, rangement des produits.*
- *Achats ciblés dans les commerces locaux si nécessaire, dans la mesure du possible.*
- *Travailler en étroite collaboration avec l'équipe d'animation*
- *Échanger les informations nécessaires avec l'administrateur délégué et les membres du Conseil d'Administration.*
- *Accueil des services communaux et des représentants des prestataires de service, (livreurs, personnel de l'afsca, contrôle des installations, ...).*
- *Veiller au maintien en bon état de l'ensemble des équipements, faire appel au dépanneur concerné si nécessaire.*
- *Horaires : de 9h à 14h ou de 15h à 20h ; horaires fixés en fonction des besoins de l'équipe chargée de l'animation.*
- *Contrat à mi-temps (19h par semaine).*
- *Projet à développer : élaboration de menus intégrant les notions de produits locaux et de saison ; la notion de repas équilibrés est essentielle dans cette réflexion.*