Chargé.e d'animation d'ateliers culinaires durables et communication

CDI

Employeur : Le Zeste en Plus

Localisation : Nantes, France Pays de la Loire

Date de prise de poste : 11/09/2023

Date limite de candidature: 31/08/2023

Contact : Emilie Guillou

Mail : emilie@lezesteenplus.com

Site internet : http://www.lezesteenplus.com

Document : Offre demploi LZEP (pdf)

PrØsentation du Zeste en plus

Le Zeste en Plus accompagne les collectivités, les entreprises et les particuliers vers une alimentation durable et nourricière. L'objectif pour les participant.e.s est d'expérimenter une alimentation du quotidien bonne pour sa santé et la planète grâce à des conseils et astuces facilement applicables. Le Zeste en Plus prône une approche globale de l'alimentation de la fourche à la fourchette et sensibilise les participant.e.s aux enjeux de transition alimentaire pour les rendre autonomes dans leurs choix depuis l'acte d'achat jusqu'en cuisine.

Le Zeste en Plus intervient, aujourd'hui, sous différents formats auprès de publics variés : cours de cuisine, conférence inspirante, ateliers team building, animation en classe, stands de sensibilisation sur évènements, diagnostic de gaspillage alimentaire dans les cantines...

Le Zeste en Plus fait partie de la coopérative d'activités et d'emploi (CAE) L'Ouvre Boites, qui accompagne son développement et permet à ses membres d'avoir un statut d'entrepreneur salarié tout en bénéficiant d'une coopération entre différents métiers.

Missions principales

1/ Organisation et animation d ateliers culinaires et stands de sensibilisation à l alimentation durable

Vous aurez en charge la préparation des ateliers culinaires et stands de sensibilisation à l'alimentation durable (déroulé pédagogique, achats de matières premières, logistique matérielle et transport) et l'animation dynamique et inclusive de ces temps d'expérimentation essentiels pour sensibiliser petits et grands.

2/ Gestion de la communication du Zeste en Plus

Vous proposerez une stratégie de communication efficace en lien avec les valeurs du Zeste en Plus et gérerez les outils tels que les réseaux sociaux, le site internet et la newsletter.

3/ Participation au dØveloppement du Zeste en Plus

En collaboration avec Emilie, vous participerez activement au développement du Zeste en Plus à travers vos connaissances et votre force de proposition.

Profil recherché

Vous avez de l'expérience dans l'animation d'ateliers culinaires et souhaitez contribuer à la transition écologique par l'alimentation durable. Vous maitrisez les outils de communication (réseaux sociaux,

site internet WordPress principalement).

- Doté.e d'un bon relationnel, vous avez une véritable capacité d'écoute et une approche pédagogique, efficace et bienveillante
- Gourmand.e, vous aimez cuisiner, jardiner et en apprendre toujours plus sur l'alimentation
- Organisé.e et autonome, vous savez trouver rapidement une information fiable
- Bonnes qualités rédactionnelles (print et web)
- Dynamique et doté.e d'un esprit entrepreneurial, vous souhaitez contribuer au développement du Zeste en Plus
- Vous avez une véritable appétence pour les sujets suivants : transition écologique, cuisines nourricières, agriculture, compostage et idéalement une bonne connaissance du réseau alimentation et ESS ligérien

Modalités

Poste basé à Nantes, avec de nombreux déplacements sur la région nantaise et ponctuellement en Pays de la Loire (être impérativement véhiculé)

Contrat et rémunération en fonction du profil et de l'expérience (entrepreneur.e ou entrepreneur.e salarié.e de L'Ouvre Boites)

Poste à 80% (possibilité d'en discuter)

Pour candidater

Candidature uniquement par mail : emilie@lezesteenplus.com, à transmettre :

- CV
- Lettre (1 à 2 pages) expliquant votre **vision d une alimentation durable et nourricier**, votre **approche pédagogique** et **vos envies en termes de communication et/ou de développement**
- Date limite de candidature : 31/08/2023
- Prise de poste : septembre 2023