

L'Association Solidaire Marie Curry recrute en CDI un.e chargé.e de projet, avec une spécialisation dans l'accompagnement à l'entrepreneuriat, pour sa formation culinaire !
Rattaché.e à la Directrice, vous interviendrez sur la coordination de la formation Marie Curry et l'animation de notre communauté de professionnelles de la cuisine.

Contexte :

Marie Curry, c'est une entreprise et une association solidaires bordelaises qui partagent une mission commune depuis 2020 : **valoriser les patrimoines culinaires** – ces savoir-faire que des cuisinières passionnées se transmettent depuis des générations partout à travers le monde.

Chez Marie Curry, nous sommes convaincues qu'ils constituent de précieux héritages culturels ainsi que de puissants leviers d'intégration et de lien social. **Les valoriser, c'est révéler la diversité des talents et permettre à un maximum de femmes de vivre de leur passion.** C'est pourquoi, depuis 2020, nous oeuvrons pour une cuisine plus inclusive (et éco-responsable !) **en formant ces femmes et en leur créant des emplois, tout en rendant visibles de nouveaux rôles modèles de cheffes et cuisinières, de tous âges et de tous horizons !**

Aujourd'hui, c'est l'Association Solidaire Marie Curry qui recrute pour étoffer son équipe dédiée à l'animation de notre formation culinaire et au développement d'un réseau de paires.

Destinée aux femmes réfugiées et issues de l'immigration désireuses de lancer leur propre entreprise culinaire et/ou de se reconvertir dans la cuisine, la formation a lieu sur deux promotions chaque année au profit de **24 bénéficiaires**. Sur près de **500h de formation**, les porteuses de projet suivent des modules de formation cuisine, sur la création et la gestion d'entreprise, le numérique et des savoir-être annexes comme la prise de parole.

Missions :

1/ La gestion opérationnelle de la formation (85%)

Vous serez le bras droit de la directrice pour mettre en place et coordonner la formation, mais aussi assurer le suivi des bénéficiaires. Plus concrètement, vous aurez pour mission de :

- Gérer la logistique de la formation : planning, location des salles de formation et coordination auprès des intervenants et des bénéficiaires
- Sourcer et recruter les bénéficiaires de la formation avec la Directrice, effectuer le suivi administratif : diffusion du recrutement, réunions d'informations, aide à l'écriture des candidatures en ligne, suivi administratif des dossiers des candidates, étude des candidatures, co-sélection des candidates, suivi des dossiers de dédommagement de la formation pour les bénéficiaires qualifiées, etc.

- Animer des modules de formation en collectif sur la création et gestion d'entreprise (ex : réaliser une étude de marché et un business plan, déterminer sa proposition de valeur et son positionnement commercial, etc.)
- Effectuer les rendez-vous de suivi individuels des bénéficiaires tout au long de la formation avec la Directrice et le.a Chef.fe formateur.trice
- Effectuer les rendez-vous de suivi individuels post-formation (à 3, 6, 9 mois ou plus) pour booster les créatrices (aide recherche de prêt ou de local, relecture du business plan, conseils sur la communication, ect) lorsqu'elles lancent effectivement leur activité
- Effectuer des reporting qualitatif et quantitatif pour la formation : recueillir les informations de suivi des bénéficiaires alumnis et des nouvelles porteuses de projet, recueillir les informations pour le reporting qualitatif, effectuer les mesures de satisfaction bénéficiaires et partenaires et d'impact post-accompagnement
- Participer avec l'équipe pédagogique à l'amélioration continue du contenu de la formation, des outils et du parcours d'accompagnement des bénéficiaires
- Organiser les speed-dating employeurs pour les participantes à la recherche d'emploi

2/ L'animation de la communauté (15%)

L'association Marie Curry, aussi c'est toute une communauté de femmes, passionnées de cuisine qui ont été formées ensemble, se conseillent, réseautent, collaborent. Votre objectif ? Animer et faire grandir ce réseau de professionnelles et choyer ces membres ! Plus concrètement :

- Structurer et imaginer le développement de la communauté avec l'appui de la Directrice
- Suivre les adhésions
- Organiser les événements à destination des membres de la communauté en fonction de la programmation établie avec la Directrice
- Animer le groupe en ligne qui réunit la communauté
- Organiser et enrichir les ressources en ligne à disposition des membres

Enfin, vous effectuerez le relai avec l'équipe communication des informations à relayer pour valoriser les participantes à la formation, les partenaires et les membres de la communauté. Vous participez activement aux opérations de promotion et médiatisation des activités de l'association en lien avec la Directrice.

Profil recherché :

Nous recherchons une **personne motivée et dynamique** qui adhère aux valeurs féministes de l'association et qui possède le profil suivant :

- Bac+5 (IEP / Sciences Po, Commerce, ESS, gestion de projet, etc)
- Une expérience > 3 ans en gestion de projet et dans l'accompagnement d'entrepreneur.e.s au stade d'émergence. Le petit + : une expérience professionnelle entrepreneuriale
- Une fine connaissance des étapes et outils de la création d'entreprise, notamment le business plan
- Une expérience en animation de groupes et en animation de modules de formation
- Une expérience dans l'accompagnement socio-professionnel de publics éloignés de l'emploi et une bonne connaissance des enjeux liés à l'émancipation des femmes
- Une forte appétence, voire une expérience professionnelle, dans le secteur culinaire
- La capacité à travailler en grande autonomie, comme en équipe

- Une capacité d'écoute et d'empathie
- Beaucoup de rigueur, de polyvalence et la capacité d'être force de proposition

Informations pratiques :

- CDI en temps plein
- Prise de poste : **6 janvier 2024**
- Lieu : La Manuco, 15 rue Causserouge 33000 Bordeaux

Indemnités :

- 2 600€ brut mensuel
- 5 semaines de congés payés
- 50% du titre de transport

Processus de recrutement :

- Date limite de dépôt des candidatures : 8 novembre 2024 (nous vous recontacterons à partir de cette date)
- Entretiens et cas pratique : semaine du 11 novembre
- Prise de poste : 6 janvier 2024

Envoi des candidatures ?



CV + lettre de motivation
à l'attention de Mmes Sandrine Clément et Elise Thorel
à : contact@mariecurry.fr

NOUS DÉCOUVRIR



www.mariecurry.fr





Marie Curry

recherche un.e chef.fe
formateur.trice



L'Association Solidaire Marie Curry recrute en **CDI un.e chef.fe formateur.trice pour sa formation culinaire !**

Rattaché.e à la Directrice, vous interviendrez sur la conception et l'animation des modules culinaires de la formation, le suivi métier des bénéficiaires, ainsi que la réalisation des ateliers cuisine pour faire la promotion des matrimoines culinaires des formées.

Contexte :

Marie Curry, c'est une entreprise et une association solidaires bordelaises qui partagent une mission commune depuis 2020 : **valoriser les matrimoines culinaires** – ces savoir-faire que des cuisinières passionnées se transmettent depuis des générations partout à travers le monde.

Chez Marie Curry, nous sommes convaincues qu'ils constituent de précieux héritages culturels ainsi que de puissants leviers d'intégration et de lien social. **Les valoriser, c'est révéler la diversité des talents et permettre à un maximum de femmes de vivre de leur passion.** C'est pourquoi, depuis 2020, nous oeuvrons pour une cuisine plus inclusive (et éco-responsable!) **en formant ces femmes et en leur créant des emplois, tout en rendant visibles de nouveaux rôles modèles de cheffes et cuisinières, de tous âges et de tous horizons !**

Aujourd'hui, c'est l'Association Solidaire Marie Curry qui recrute pour étoffer son équipe dédiée à l'animation de notre formation culinaire et au développement d'un réseau de paires.

Destinée aux femmes réfugiées et issues de l'immigration désireuses de lancer leur propre entreprise culinaire et/ou de se reconverter dans la cuisine, la formation a lieu sur deux promotions chaque année au profit de **24 bénéficiaires**. Sur près de **500h de formation**, les porteuses de projet suivent des modules de formation cuisine, sur la création et la gestion d'entreprise, le numérique et des savoir-être annexes comme la prise de parole.

Missions :

1/ Formation et accompagnement (85%)

- Alimenter et améliorer le référentiel de formation culinaire existant
- Animer les modules de formation cuisine et assurer la transmission des savoirs, savoir-faire et des postures professionnelles selon une pédagogie basée sur la pratique et la mise en situation professionnelle permettant aux stagiaires l'acquisition et la maîtrise des connaissances techniques et les règles d'hygiène et de sécurité, des gestes professionnels conformément au référentiel défini par les certifications Titre Professionnel et/ou Titre à finalité professionnelle.

Contrairement à une formation culinaire classique, vous avez également pour mission d'adapter le référentiel de formation aux traditions culinaires des stagiaires pour leur donner les clefs nécessaires à la création de leur entreprise culinaire

- Animer des "workshops" culinaires pour la communauté de professionnelles de Marie Curry
- Gérer les approvisionnements, les stocks et inventaires nécessaires aux actions de formation et divers évènements culinaires
- Rechercher les lieux de stage et participer à la mise en stage en entreprise des stagiaires et en assurer le suivi en lien avec le.a tuteur.trice
- Encadrer et évaluer les stagiaires pendant la période de formation en centre et les préparer à l'examen final
- Effectuer les rendez-vous de suivi individuels des bénéficiaires tout au long de la formation avec la Directrice et le.a chargé.e de projet
- Effectuer les rendez-vous de suivi individuels post-formation (à 3, 6, 9 mois ou plus) pour booster les créatrices (création de leur carte et des fiches techniques, recherche de local et de matériel, sourcing des fournisseurs, ect) lorsqu'elles lancent effectivement leur activité
- Effectuer le sourcing d'employeurs avec la Directrice pour les stagiaires
- Participer avec l'équipe pédagogique à l'amélioration continue du contenu de la formation, des outils et du parcours d'accompagnement des bénéficiaires

2/ Animation des ateliers cuisine - 15%

- Établir le format des ateliers cuisine et le planning thématique annuel avec la Directrice
- Établir le planning thématique à l'année
- Coordonner l'équipe et la logistique des ateliers cuisine (planning, approvisionnements, salle, etc)
- Former les cuisinières à l'animation
- Encadrer les ateliers

Plus globalement, vous participez activement aux opérations de promotion et médiatisation des activités de l'association en lien avec la Directrice.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne motivée et dynamique qui adhère aux valeurs féministes de l'association et qui possède le profil suivant :

- Une expérience significative dans la restauration de bonne qualité, voire dans la gestion de votre propre établissement
- Une passion pour le métier de cuisinier.e
- Des connaissances pointues des techniques culinaires de base et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Un **très bon sens pédagogique et relationnel** (une formation de formateur est un gros +). Vous avez envie de transmettre votre passion et de contribuer par votre expérience et votre enthousiasme à la professionnalisation des femmes immigrées en reconversion professionnelle
- Goût évident pour la transmission du savoir et de l'enseignement
- Beaucoup de patience, de rigueur et de curiosité pour l'autre
- Qualification : **CAP cuisine + HACCP**

Informations pratiques :

- CDI en temps plein
- Prise de poste : 6 janvier 2024
- Lieu : La Manuco, 15 rue Causserouge 33000 Bordeaux

Indemnités :

- 2 800€ brut mensuel
- 5 semaines de congés payés
- 50% du titre de transport

ENVOI DES CANDIDATURES ? 

CV + Lettre de motivation à : contact@mariecurry.fr

NOUS DÉCOUVRIR

 @mariecurrybordeaux

 www.mariecurry.fr

