



La Bulle

Cantine nomade & facilitation cuisine
Alimentation durable & conviviale



Facilitateur·ice cuisine - référent·e formation

1 / 5

La Bulle qu'est-ce que c'est ?

La Bulle travaille autour des questions d'alimentation durable et de convivialité à travers différentes pratiques: des animations, des formations, des accompagnements, une cantine événementielle, ou encore Le Bouillon, un réseau régional.

Le repas est un prétexte pour créer du lien, se rencontrer, évoluer, découvrir, partager.



L'équipe, c'est qui ?

Aline, Rémi, Margot, Céline, Oriane & Nora !
Toutes les six sont animateur·ices, coordinateur·ices de projets et cuisinier·ères.

Le contexte du poste

Dans le cadre du développement du volet formation de la Bulle, nous cherchons quelqu'un·e qui puisse appuyer le développement de cette action.

Conditions

CDD 7 mois, volonté de prolongation en CDI.
Contrat d'alternance possible : parlons en.
Temps de travail modulé : minimum 24h (26h rémunérées)
Possibilité d'augmentation des heures.
Lundi journée blanche - 6 semaines de vacances.
Salaire mensuel base (équivalent temps plein) : 2025.99 € brut + ancienneté.
Prise de poste : fin mai / début juin 2025 dans l'idéal
Lieu : Basé à Saint Macaire (33), télétravail possible.
Déplacements possibles en Nouvelle Aquitaine.
Permis B indispensable.

Spécificité

Si tu as des compétences en cuisine ? En gestion de projets ? En animation/formation/transmission ? Tu as envie de t'investir dans un projet en plein développement, structurer et organiser son fonctionnement ? Tu es créatif·ve et autonome ? Et si en plus tu es à l'aise pour accompagner les publics et que tu es sensible à l'alimentation durable ? C'est peut-être toi ?

Si tu as l'impression que ce poste pourrait être fait pour toi, n'hésite pas à nous écrire pourquoi sur labullealimentation@gmail.com, avec ton CV et lettre de motivation.

Clôture des candidatures le 27 avril 2025, entretiens prévus le 5 mai 2025.



labullealimentation



Facilitateur·ice cuisine - référent·e formation

Plus de détails 2/5

La Bulle

La Bulle est une structure qui vise à faciliter les interactions autour de l'alimentation durable à tous les niveaux de la chaîne. Pour cela, elle a différents champs d'intervention : l'animation, l'éducation, la formation, l'accompagnement et la mise en réseau.

La Bulle forme et accompagne des structures diverses autour d'interventions alimentaires. Et ce, de façon innovante et en mettant les participant·es et le lien social au cœur de l'assiette. Les interventions cherchent à développer une approche qui tient compte des spécificités et des savoirs de chacun·e.

Après un démarrage dans un contexte de crise sanitaire en 2020, La Bulle a finalement pris son envol en mars 2021. C'est une association qui est aujourd'hui composée d'un collectif de 6 professionnel·les et d'un conseil d'administration.

La structure est dotée de matériel pour pouvoir faire à manger jusqu'à 300 personnes, d'un food truck, d'un outil de transformation de conserverie,...

Le camp de base (stockage et bureaux) est situé à Saint Macaire (33), mais les interventions sont toujours organisées en itinérance, hors les murs. Nous intervenons en Gironde et au-delà en Nouvelle Aquitaine.

Mots clés : éducation populaire, participation, cocuisine, évènements, santé, authentique, intergénérationnel,...

Elle a pour objet :

- la promotion, la diffusion et le développement de pratiques alimentaires durables et saines auprès de publics variés,
- l'appui et le conseil à la mise en œuvre concrète de pratiques culinaires alternatives auprès de structures ou d'acteurs divers,
- la formation à l'alimentation durable, dans une démarche d'éducation populaire,
- la réduction des gaspillages alimentaires.





Facilitateur·ice cuisine - référent·e formation

Plus de détails 3/5

La formation et l'accompagnement

Former les professionnel·les, c'est permettre un essaimage plus grand des pratiques de l'alimentation durable.

Depuis 2020, La Bulle propose une offre d'accompagnement de collectifs divers et des professionnel·les qui recherchent une expertise dans l'alimentation durable, depuis l'approvisionnement jusqu'à la conception de menus en passant par les besoins réglementaires en hygiène et la gestion financière.

Cet accompagnement se traduit aussi par des interventions personnalisées.

La Bulle outille des projets collectifs, type tiers-lieux, cafés associatifs, pour se structurer sur leur proposition alimentaire. Ce sont souvent des projets hybrides, composés de bénévoles, qui demandent des compétences très larges de la part des salarié·es qui les accompagnent. La Bulle apporte son éclairage et ses expériences pour proposer des fonctionnements opérationnels et réglementaires sur-mesure à chaque structure.

Elle accompagne également des structures d'animation et de social à monter en compétences sur les domaines de l'alimentation.

La Bulle devient organisme de formation et développe cette activité grâce à son réseau d'intervenant·es. Les grandes thématiques :

L'animation cuisine

organiser un atelier ou une cuisine participative, gérer les risques en hygiène alimentaire collectivement, le lien avec les publics spécifiques, les enjeux autour de l'alimentation durable...

La restauration engagée

structurer une cantine associative et solidaire, son modèle économique, les ressources nécessaires, le fonctionnement collectif, la modélisation du projet, les besoins en équipements, la réglementation,...

La cuisine alternative

développer une alimentation plus locale, composition de menus, traitement des légumes frais de saison, penser des menus alternatifs, organisation d'intendance en structure ou en itinérance, cuisine inclusive, végétarienne, la conservation...





Facilitateur·ice cuisine - référent·e formation

Plus de détails 4/5

Le poste

Le pôle Accompagnement et formation de la Bulle existe depuis le démarrage. Il est aujourd'hui voué à se développer.

Les activités de ce pôle s'effectuent en coordination avec l'équipe de la Bulle, particulièrement la directrice, la facilitatrice cuisine et la chargée d'administration. Et en lien avec les compétences des différent·es intervenant·es de la Bulle.

* Structuration du pôle Formation (en lien avec la directrice)

Identification des acteur·ices (partenaires institutionnels, associations employeuses, etc...)

Démarchage

Mise en place des partenariats (conventions, rencontres, devis, bilans,...)

Planification, suivi et évaluation générale

Appui à la gestion administrative (par exemple création d'outils en lien avec la chargée d'administration de la Bulle) et à la communication

* Appui à l'ingénierie de formation

Identification des besoins en formation

Appui à la création de formations

Appui à la création d'un fond pédagogique

Appui à l'animation de formations

En lien avec nos outils existants (cocuisine, food truck...), appui au développement des projets d'insertion auprès de publics spécifiques et/ou vulnérables

* Appui aux actions de cocuisine

Intervenir sur nos actions de cocuisine (en aide et/ou pilotage)

Accompagnement des publics lors d'animations cuisine

Logistique/installation sur site

Besoin d'être
accompagné·e sur
certaines compétences :
parlons-en, ce n'est pas
rédhibitoire pour le
poste :)





Facilitateur·ice cuisine - référent·e formation

Plus de détails 5/5

Besoins spécifiques et compétences transversales

- Motivation à s'impliquer dans un projet en plein développement
- Expériences en restauration/cuisine/alimentation
- Expériences en animation/formation/transmission
- Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels partagés
- Pratique collective et d'éducation populaire, outils d'animations coopératives/participatives
- Polyvalence, créativité et rigueur
- Grande capacité d'adaptation et d'autonomie
- Qualités humaines et aisance relationnelle, accompagnement des publics
- Gestion de projets
- Esprit de synthèse et qualité rédactionnelle
- Travail d'équipe
- Permis B indispensable

Diplôme/formation : gestion, coordination, animation de projets, formations (ou équivalent) et/ou cuisine, restauration.

Conditions

- Contrat salarié (CDD de 7 mois avec volonté de prolongation en CDI, contrat d'apprentissage envisageable)
- Modulation horaire de minimum 24h hebdomadaires, pour une rémunération de 26h
- Selon profil, possibilité d'envisager plus d'heures hebdomadaires et/ou de les augmenter à terme.
- Organisation du temps de travail à discuter ensemble (lundi journée blanche), interventions soirs et week-ends possibles ponctuellement - 6 semaines de vacances
- Salaire selon convention ECLAT 285 points + ancienneté
- Poste basé à Saint Macaire (33), télétravail possible
- Déplacements sur la Région NA
- Frais de déplacement pris en charge (si impossibilité de prendre le véhicule de l'association)
- Formations et accompagnements possibles

Entretiens et prise de poste

Envoyer CV + lettre de motivation à labullealimentation@gmail.com avant le 27 avril 2025.
Entretiens prévus le 5 mai 2025. Prise de poste fin mai/début juin 2025 dans l'idéal.