CAHIER DES CHARGES

Recherche de cuisinier·ères occasionnel·les – Année 2027
Éducation Environnement 64

Table des matières

Présentation d'Éducation Environnement 64 2
Objet de la recherche 2
Nos besoins en 2027 3
Les missions confiées 4
a) En amont 4
b) Gestion de l'économat 4
c) Production des repas 4
Notre projet alimentaire 5
Respect de la réglementation sanitaire 5
Organisation du temps de travail 5
Conditions d'accueil 6
Cadre de travail 6
Profil recherché 6
Rémunération et conditions d'intervention 7
Candidature 7
Contact 7

2, rue Pats – 64260 Buzy • **Tél 05.59.21.06.60**
E-mail : association@ee64.org • Site internet : https://ee64.org

Association agréée Jeunesse et Education Populaire n°64.0504 – Siret 381 719 962 00031 – Code APE 913 E
Formation professionnelle n°72640078164

Présentation d'Éducation Environnement 64

Éducation Environnement 64 (EE64) est une association d'éducation à l'environnement et d'éducation populaire implantée à Buzy, en Vallée d'Ossau, dans les Pyrénées-Atlantiques.

Depuis près de 40 ans, l'association développe notamment :

- des séjours de vacances pour enfants et adolescent·es ;
- des classes de découverte ;
- des formations BAFA et professionnelles ;
- des actions d'éducation à l'environnement et de sensibilisation à la nature.

Nos activités cherchent à mettre en cohérence nos pratiques avec nos valeurs, notamment autour du respect de l'environnement, de l'alimentation durable, de la consommation responsable et de la valorisation du territoire.

Pour 2027, nous souhaitons constituer un vivier de cuisinier·ères susceptibles d'intervenir ponctuellement sur différentes périodes de l'année.

Objet de la recherche

Éducation Environnement 64 recherche des **cuisinier·ères professionnel·les ou disposant d'une expérience significative en cuisine collective** pour intervenir ponctuellement sur ses séjours, classes de découverte et formations.

Les missions concernent principalement :

- Des séjours de vacances pour enfants
- Des classes de découverte
- Des formations BAFA
- Éventuellement d'autres séjours ou formations organisés par l'association.

Nous recherchons des personnes autonomes, capables d'assurer à la fois :

- **la production des repas et la gestion de l'économat pour des groupes d'environ 30 à 65 personnes.**

Il est possible de candidater pour :

- Une seule période ;
- Plusieurs périodes ;
- Ou l'ensemble des besoins de l'année.

2, rue Pats – 64260 Buzy • **Tél 05.59.21.06.60**
E-mail : association@ee64.org • Site internet : https://ee64.org

Association agréée Jeunesse et Education Populaire n°64.0504 – Siret 381 719 962 00031 – Code APE 913 E
Formation professionnelle n°72640078164

Nos besoins en 2027

Les dates et effectifs ci-dessous sont prévisionnels et pourront être ajustés.

Dates	Activité / établissement	Public	Lieu	Effectif
12 au 21 janvier	Classe découverte – Ivry	CE2/CM1	Pont de Camps	**40 enfants + 10 adultes**
26 janvier au 4 février	Classe découverte – Trois Bornes	CP-CM2	Pont de Camps	**52 enfants + 10 adultes**
13 au 20 février	BAFA – Formation générale + Approfondissement	Adultes	Gîte de Larrayou	**40 stagiaires + 6 adultes**
2 au 11 mars	Classe découverte	À préciser	Pont de Camps	À préciser
16 au 25 mars	Classe découverte	À préciser	Pont de Camps	À préciser
10 au 17 avril	BAFA – Formation générale	Adultes	Pont de Camps	**40 stagiaires + 6 adultes**
16 au 18 juin	Classe découverte – Saint-Joseph de Bayonne	Enfants	Pont de Camps	**40 enfants + 5 adultes**
21 au 23 juin	Classe de découverte - Lormont	Enfants	Pont de Camps	**42 enfants + 5 adultes**
6 au 17 juillet	Séjour de vacances	Enfants 6-9 ans	Pont de Camps	**32 enfants + 7 adultes = 39**
20 au 31 juillet	Séjour de vacances	Enfants 6-9 ans	Pont de Camps	**32 enfants + 7 adultes = 39**
3 au 14 août	Séjour de vacances	Enfants 6-9 ans + adultes	Pont de Camps	**24 enfants + 5 adultes = 29**
23 au 28 août	BAFA approfondissement « Animation Nature et Bivouac »	Adultes	Pont de Camps	**30 stagiaires**
16 au 23 octobre	BAFA – Formation générale	Adultes	Amis de Béost	**40 stagiaires**

Les effectifs indiqués correspondent aux personnes à prendre en compte pour l'organisation de la restauration lorsqu'ils sont connus. Les effectifs définitifs seront communiqués avant chaque mission.

Les dates indiquées dans le tableau correspondent aux périodes de présence des groupes accueillis. Elles ne correspondent pas nécessairement à la durée effective de travail du/de la cuisinier·ère.

Pour chaque mission, les dates de prise de poste et de fin de mission, les jours travaillés ainsi que les éventuelles journées d'autonomie du groupe seront précisés en amont et formalisés dans le cadre contractuel applicable.

2, rue Pats – 64260 Buzy • **Tél 05.59.21.06.60**
E-mail : association@ee64.org • Site internet : https://ee64.org

Association agréée Jeunesse et Education Populaire n°64.0504 – Siret 381 719 962 00031 – Code APE 913 E
Formation professionnelle n°72640078164

Les missions confiées

a) En amont

- Prendre connaissance des particularités du séjour et du public accueilli ;
- Préparer les modalités pratiques de prise de poste avec l'association ;
- Prendre connaissance des équipements et des conditions de fonctionnement de la cuisine ;
- Anticiper les contraintes logistiques liées au lieu d'intervention ;
- Planifier le déroulement de la mission.

b) Gestion de l'économat

Le/la cuisinier·ère assure la **gestion de l'économat**. Cette mission constitue une partie importante du poste.

- élaboration des menus et définition des besoins ;
- préparation et suivi des commandes ;
- réception et contrôle des marchandises ;
- stockage et suivi des denrées ;
- gestion des stocks et des commandes complémentaires ;
- respect du budget alimentaire ;
- gestion des denrées restantes en fin de séjour.

Le/la cuisinier·ère travaille avec les fournisseurs identifiés par l'association et assure la traçabilité nécessaire.

c) Production des repas

Le/la cuisinier·ère assure **la préparation du petit déjeuner et des repas (midi et soir)** pour les groupes accueillis.

Il/elle est notamment chargé·e de :

- préparer les petits déjeuners ;
- préparer les repas midi et soir ;
- préparer les pique-niques lorsque cela est prévu ;
- adapter les repas aux différents publics accueillis ;
- prendre en compte les allergies, intolérances et régimes alimentaires communiqués par l'association ;
- assurer la bonne organisation de la cuisine ;
- nettoyer et ranger les espaces et équipements après utilisation.

La cuisine devra être adaptée au rythme des séjours, aux besoins des enfants et adolescent·es ou aux stagiaires adultes accueillis en formation.

Notre projet alimentaire

L'alimentation constitue une composante importante du projet porté par Éducation Environnement 64. Nous souhaitons développer une restauration cohérente avec nos valeurs et privilégier au maximum :

- des produits locaux et issus de circuits courts ;
- des produits de saison ;
- des produits biologiques ;
- une cuisine faite maison, équilibrée et variée ;
- des produits bruts ou peu transformés ;
- la diversification des sources de protéines ;
- la réduction du gaspillage alimentaire.

Nous recherchons des cuisinier·ères sensibles à ces enjeux et capables de les intégrer dans leurs pratiques professionnelles.

.

Respect de la réglementation sanitaire

Les prestations sont réalisées dans le cadre de la **restauration collective**. Le/la cuisinier·ère devra respecter l'ensemble de la réglementation sanitaire et alimentaire en vigueur ainsi que les procédures applicables sur le lieu d'intervention.

Il/elle devra notamment maîtriser les règles relatives à l'hygiène alimentaire, aux températures, au stockage et à la conservation des denrées, à la traçabilité, aux allergènes, à la prévention des contaminations croisées et au nettoyage-désinfection.

Le/la cuisinier·ère devra être en capacité de travailler conformément au **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**.

Une formation et/ou une expérience en **hygiène alimentaire / HACCP** est fortement souhaitée.

Organisation du temps de travail

L'organisation du temps de travail est définie en fonction :

- du type de séjour ;
- de l'effectif ;
- du nombre de repas à produire ;
- du fonctionnement du lieu d'accueil ;
- des contraintes d'approvisionnement ;
- des besoins liés à l'économat.

Missions – Effectif supérieur à 30 personnes :

Pour ces séjours, l'organisation prévisionnelle est :

- **10h de préparation en amont du séjour** ;
- **8 heures de travail quotidien**, du premier jour de la mission jusqu'au dernier jour inclus.

2, rue Pats – 64260 Buzy • **Tél 05.59.21.06.60**
E-mail : association@ee64.org • Site internet : https://ee64.org

Association agréée Jeunesse et Education Populaire n°64.0504 – Siret 381 719 962 00031 – Code APE 913 E
Formation professionnelle n°72640078164

Missions – Effectif inférieur / égal à 30 personnes :

L'organisation prévisionnelle est :

- **7h de préparation en amont du séjour** ;
- **7 heures de travail quotidien**, du premier jour de la mission jusqu'au dernier jour inclus.

Ces volumes correspondent à l'organisation prévisionnelle des missions. Les horaires effectivement réalisés et la répartition du temps de travail sont définis dans le cadre contractuel applicable et dans le respect des dispositions légales et conventionnelles en vigueur, notamment en matière de durée du travail, de pauses et de repos.

Conditions d'accueil

Lorsque la mission se déroule en pension complète, **une chambre est réservée au/à la cuisinier·ère pendant la durée de la mission**.

Les repas pris pendant la période d'intervention sont également pris en charge (hors temps de préparation en amont). Les modalités précises sont communiquées avant chaque mission.

Cadre de travail

Le/la cuisinier·ère travaille en autonomie dans sa fonction tout en étant intégré·e à l'équipe du séjour ou de la formation. Il/elle travaille en lien avec la direction, l'équipe d'animation ou de formation, les responsables d'EE64 et les fournisseurs.

La direction du séjour est l'interlocuteur principal pour les effectifs, régimes alimentaires, allergies, horaires et éventuelles adaptations.

Profil recherché

Nous recherchons des personnes disposant d'une expérience professionnelle ou significative en cuisine, idéalement en restauration collective.

Compétences recherchées :

- Autonomie et organisation ;
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire / HACCP ;
- Capacité à gérer un économat ;
- Capacité à élaborer des menus et gérer les quantités ;
- Gestion des stocks et du budget alimentaire ;
- Capacité d'adaptation ;
- Capacité à travailler dans des lieux parfois isolés ou en montagne.
- Une sensibilité aux **produits locaux, biologiques, de saison, aux circuits courts et à la réduction du gaspillage alimentaire** est recherchée.
- Nous apprécions également les personnes qui aiment le travail en équipe, la vie collective et les environnements naturels.

Rémunération et conditions d'intervention

Les interventions sont réalisées dans le cadre d'un CDD correspondant à chaque période de mission, selon les besoins de l'association.

La rémunération est de 16,50 € brut de l'heure, y compris pour la journée de préparation en amont.

Le/la cuisinier·ère bénéficie également de :

- **La gratuité de l'hébergement pendant la période d'intervention,** lorsque la mission nécessite un hébergement sur place **;**
- **La gratuité des repas** pendant la durée de la mission (hors temps de préparation) ;
- **Possibilité de mise à disposition d'un véhicule de l'association (minibus)** pour les déplacements liés à la mission, notamment pour les courses, selon les **disponibilités et les besoins de la mission.**
- **Les déplacements liés à la mission** sont indemnisés à hauteur de 0,35 €/km, sur la base des kilomètres effectivement parcourus depuis le siège de l'association à Buzy, pour rejoindre le lieu d'intervention et effectuer les courses nécessaires.

Candidature

Les personnes intéressées sont invitées à transmettre les éléments suivants :

- Un CV ;
- Une présentation de leur expérience en cuisine, notamment en restauration collective ;
- Leurs qualifications et formations, en particulier en hygiène alimentaire et HACCP ;
- Leurs périodes de disponibilité en 2027 ;

Les candidatures sont à adresser par courriel à association@ee64.org, avec pour objet « Candidature – Cuisinier·ère occasionnel·le 2027 ».

Les candidatures seront étudiées au regard des besoins de l'association et des disponibilités communiquées. Les personnes présélectionnées pourront être contactées pour un entretien avec l'association.

Chaque intervention fera l'objet d'une confirmation préalable et d'un contrat adapté à la situation.

Contact

Éducation Environnement 64
2 rue Pats - 64260 Buzy
Site internet : www.ee64.org
Téléphone : 05 59 21 06 60
E-mail : association@ee64.org