

Cuisinier / Cuisinière en ACM



L'éducation à l'environnement est un pilier des actions des **Écologistes de l'Euzière**. C'est dans cet esprit que l'association organise des séjours de vacances depuis 1978.

Nous recrutons une personne chargée de la cuisine pendant un séjour de vacances nature **du 2 au 21 août 2026**. Sur cette période se succèdent le montage du campement et le séjour de 12 jours présenté ci dessous.

Le camp prend place dans un pâturage aménagé (tentes, marabouts et toilettes sèches).

Nous recherchons une personne en charge de la préparation des repas en restauration de plein air, garantissant des repas de qualité, équilibrés, en quantité suffisante, adaptés aux besoins des enfants et à leurs régimes alimentaires spécifiques, et servis dans les délais impartis.

Pour en savoir plus
sur le séjour



Lieu : Ferme de Fiougage, Saint Amans, 48700 Monts-de-Randon, Lozère

Séjour :

« **Grandir dans la nature** » du 8 au 19 août - 30 jeunes de 14 à 17 ans + préparation du 4 au 7 août
+ Montage et installation de la cuisine les 2 et 3 août

Details du poste:

Les 2 et 3 août : Installation et aménagement de l'espace cuisine (food truck) et préparation des repas pour l'équipe de bénévoles.

Pendant le séjour : Travail en autonomie dans la confection des repas, et la gestion de la cuisine. Deux repas sont à servir chaque jour (midi et soir), Nettoyage de la cuisine chaque soir. Réunion d'organisation en équipe chaque soir.

Les courses sont faites par le/la logisticien·ne et payées par les Écologistes de l'Euzière. Travail en collaboration avec le/la logisticien·ne et la direction pour l'organisation et la préparation des menus.

- Assurer la confection des repas de midi, du soir et des moments de goûter (Pour une trentaine d'enfants et une dizaine d'adultes)
- Effectuer et contrôler quotidiennement le nettoyage des locaux et des équipements
- Produire en liaison chaude les repas en respectant les régimes alimentaires,
- Contrôler la qualité et la conformité des produits servis, dans le respect des normes HACCP,
- Gérer les stocks au quotidien et contrôler le respect des délais, des dates limites (DLC/DLUO),
- Assurer le contrôle des températures,
- Suivre la traçabilité des produits servis,
- Élaborer des menus et des listes de courses,
- Effectuer les commandes auprès des fournisseurs dans le respect du budget fixé,
- Assurer la propreté de ses zones de travail.

Profils recherchés :

- Personne avec un statut d'auto-entrepreneur / prestataire indépendant
- Expérience en restauration collective
- Expérience avec le public enfant (fortement appréciée)
- Autonomie et organisation
- Rigueur en matière d'hygiène, formation HACCP obligatoire
- Capacité à travailler seul et en équipe
- Avoir une condition physique adapté au contexte
- Avoir une sensibilité avec la nature et l'alimentation bio

Conditions :

Type de contrat : Prestation de service

Aménagements: Foodtruck aménagé avec matériel nécessaire. Possibilité d'utiliser un four à bois.

Durée : idéalement du 2 au 20 août 2026

Repos : 1 jour de repos hebdomadaire - 24h consécutives

Salaire : Faire proposition

Permis B indispensable

Pour candidater : Envoyer votre proposition commerciale accompagnée d'un devis, un CV, une lettre de motivation et votre attestation de statut à l'adresse suivante: **camps@euziere.org**

Date limite de candidature : **15/06/2026**

