



FICHE DE POSTE : FOODLAB MANAGE(EUSE)R

Le Foodlab, association loi 1901, est un acteur engagé dans la transition vers un modèle urbain et social plus durable et équitable au travers du vecteur de l'alimentation saine et durable. Le Foodlab est un pionnier des tiers-lieux culinaires en France : un endroit dont l'objet est en mutation permanente avec l'ambition de faire émerger de nouvelles pratiques alimentaires innovantes et durables :

- en proposant des cuisines professionnelles partagées permettant à de jeunes entreprises culinaires de se développer ;
- en proposant un lieu événementiel dédié à l'alimentation pour réaliser ateliers de cuisines, dîners éphémères, événements à vocation sociale et solidaire ;
- en étant un pôle de ressources pour le quartier autour des questions d'alimentation durable: point de distribution de produits bio, petite épicerie, ateliers ;
- en créant des liens au sein d'une communauté transdisciplinaire de cuisiniers, entrepreneurs, makers, architectes, designers... afin de faire émerger des innovations dans le vaste domaine de l'alimentation.

Quelles sont les missions du poste ?

Après 6 ans d'existence, le Foodlab se développe, ouvre un second espace et cherche une personne pour travailler en collaboration avec la directrice et le bureau de l'association dans les tâches de gestion et d'animation en tant que Foodlab Manage(euse)r

Assurer une bonne relation avec clients, prospects et partenaires

- Répondre aux demandes entrantes par e-mail
- Réaliser les visites d'espace, les formations à l'utilisation de l'espace, avec les clients et partenaires
- Réaliser les devis, rédiger les conventions de partenariat
- Mettre en place et alimenter un outil de gestion de la relation client

Gérer et animer l'utilisation du Foodlab par les clients et partenaires

- S'assurer de la maintenance et de l'entretien du matériel
- S'assurer du respect des process d'utilisation des lieux.
- S'assurer du bon fonctionnement du matériel mis à disposition aux utilisateurs.
- S'assurer de la bonne tenue générale des cuisines professionnelles (rangement hebdomadaire, gestion du personnel de ménage) et préparation du bistro dans le cadre des événements.
- Animer le Foodlab : organiser rencontres, petits-déjeuners avec la communauté

Gestion des ateliers sur le volet social

- Assurer le suivi et l'organisation des ateliers et des projets à vocation sociale

Communiquer sur le FoodLab, ses activités et sa communauté (un gros plus mais pas obligatoire)

- Alimenter la newsletter et les réseaux sociaux (facebook, twitter).
- Mettre en place et publier mensuellement une programmation événementielle du lieu.
- Communiquer à l'échelle du quartier sur les actions et activités du Foodlab.

Compétences et qualités requises :

- Capacité d'animation
- Connaissance des réglementations juridiques et d'hygiène de cuisine professionnelle
Une formation en hygiène de la restauration est un plus
- Expérience dans le fonctionnement d'une cuisine professionnelle est un plus
- Bonne connaissance des acteurs de l'innovation alimentaire et gastronomique en France et à l'internationale
- Compétence rédactionnelle
- Bon relationnel
- Ouverture d'esprit, indépendance et autonomie
- Connaissance des réseaux sociaux et notions de communication (un gros plus mais pas obligatoire)

Modalités du poste :

- Poste basé à Paris 19eme (Compans et Mouzaia)
- Poste à pourvoir à partir du 02 mars 2022
- Poste à plein temps en CDD - Possibilité de passage en CDI à partir de septembre
- Salaire de 1400 euros net /mois + possibilité d'heures supplémentaires lors d'événements spécifiques. Revalorisation possible au passage du CDI.
- Option : Prestation de service possible sur négociation.

Candidature avec CV et lettre de motivation à envoyer avant le 18 février à l'adresse sarah@volumesparis.org en mentionnant "FOODLAB MANAGER" comme objet