

Cuisine sauvage est une association d'Education relative à l'Environnement qui promeut sans but lucratif l'usage des plantes sauvages comestibles dans l'alimentation. Soutenue par le Ministère wallon de l'Environnement, l'association diffuse des informations sur le web et organise des activités de terrain (balades, ateliers, conférences, formations...) à destination des écoles, particuliers, entreprises et professionnels de la restauration ; dans un but de réduction des impacts sur l'Environnement, de reconnexion à la nature et à soi-même. Afin de renforcer son équipe et ses activités, l'asbl recrute un.e

Formateur.trice en cuisine des plantes sauvages comestibles -TEMPS PLEIN -



MISSIONS :

GESTION DE PROJET

- Concevoir, mettre en œuvre et coordonner de A à Z des **stages de formation** intensifs d'une semaine en hébergement pour adultes (objectif : 4stages/an). Définir le contenu, la méthodologie, le processus pédagogique, le choix des formateurs & conférenciers, organiser et promouvoir.

Ces stages inexistant à ce jour seront principalement assurés par des formateurs extérieurs et le/la candidat.e y dispensera une partie des cours.

- Concevoir, mettre en œuvre et coordonner des ateliers sur le thème de l'autonomie alimentaire pour le projet **Nourrir Demain**.

Ces ateliers seront dispensés par des formateurs extérieurs, sauf si le/la candidat.e a les compétences pour en dispenser certains lui/elle-même.

FORMATION

- Assurer des cours au sein de notre **formation de deux ans**

Ces cours sont actuellement dispensés par une équipe pédagogique existante. Le/la candidat.e pourra assurer certains de ces cours lors des week-ends de formation, selon ses compétences.

- Assurer des cours parmi les **stages** d'une semaine

Lire ci-dessus dans 'organiser'

- **Former l'équipe** d'animation existante lors des journées du personnel

Contribuer à la formation continue de notre équipe d'animation en proposant des cours spécifiques lors des journées d'équipe (3j/an)

- Assurer des **animations**

Nos animations (balades & ateliers cuisine) sont actuellement dispensées par une équipe existante d'animateurs. Le/la candidat.e viendra ponctuellement renforcer cette équipe notamment en assurant les animations qui requièrent des connaissances plus pointues. Il s'agit principalement de balades d'initiation mais si le/la candidat.e dispose de compétences en cuisine il pourra de son choix assurer également quelques ateliers.

REDACTION

- Rédiger des **articles, dossiers, exposés, fiches botaniques, visuels...** qui seront valorisés & diffusés dans nos formations, sur nos réseaux sociaux, sur le site web, dans nos newsletters...

NOUS RECHERCHONS :

Un.e candidat.e disposant de

- Connaissances botaniques, appuyées sur un bagage scientifique ; et plus particulièrement connaissance des plantes sauvages comestibles*
- Capacités organisationnelles, expérience en gestion de projet et/ou en organisation de formation
- Compétences pédagogiques: aisance face à un groupe et en prise de parole, capacités didactiques, expérience en animation ou enseignement, capacité à captiver un auditoire..
- Rigueur (scientifique, organisationnelle, horaire, orthographique...)
- Disponibilité à temps plein
- Disponibilité accrue les week-ends (estimation à 15 WE complets /an)
- Capacités rédactionnelles
- Permis B
- Sensibilité aux questions environnementales et désir de contribuer à un changement de société

LES 'PLUS' :

- Proximité avec le lieu de travail (Namur)
- Disposer d'un véhicule (hélas..)
- Connaissance du néerlandais et/ou de l'anglais
- Compétences culinaires
- Connaissances en réseaux sociaux
- Montage video
- ...

NOUS OFFRONS :

- Un job qui allie bureau et terrain, autonomie et travail d'équipe
 - Une équipe conviviale et dynamique, qui anime un projet porteur de sens
 - Un cadre de travail chaleureux et gourmand (à Jambes près de Namur)
 - Un contrat à durée déterminée d'un an (début immédiat), et prolongations selon collaboration et résultats
 - Une rémunération selon la CP329.2
 - Possibilité de télétravail 2J/semaine
 - Possibilité accrue de formation
- *Nous avons conscience que des connaissances spécifiques en plantes sauvages comestibles sont peu courantes. Nous offrons au candidat de développer substantiellement ses connaissances en la matière, pour peu qu'il dispose du bagage scientifique sur lequel les appuyer.
- Du bon café et les meilleurs cookies du monde !



EN SAVOIR PLUS ? :

Découvrez

- Le site Internet de [Cuisine sauvage](#)
- Le site Internet de [Nourrir Demain](#)
- La page [Facebook](#) de Cuisine sauvage
- La page [Facebook](#) de Nourrir Demain

CETTE OFFRE EST FAITE POUR VOUS ?

- Rejoignez l'une des soirées d'information, prévues les
-Lundi 20/02/2023 de 19h00 à 20h00
-Mercredi 22/02/2023 de 19h00 à 20h00

Ces soirées permettront aux organisateurs de décrire le poste en détail et aux candidat.e.s de poser leurs questions directement, tout en favorisant la rencontre autour d'un verre et en toute convivialité. La participation à l'une de ces soirées est facultative mais fortement recommandée.

- Pour vous y inscrire, envoyez un mail accompagné de votre curriculum vitae et lettre de motivation à Lionel.raway@cuisinesauvage.org, en précisant votre date de préférence (sous réserve de places disponibles).
- Cet appel à candidatures se clôture le **23 février 2023** (candidatures uniquement par mail). Les accusés de réception et réponses parviendront endéans les trois semaines à partir de cette date.

CETTE OFFRE N'EST PAS FAITE POUR VOUS ?

Restons connectés ! Restez à l'affût d'opportunités futures et continuez à découvrir l'univers des plantes comestibles

>Via notre [newsletter](#) / >Via notre page [Facebook](#) / >Via [l'agenda des activités](#)

