



Fiche de Poste - CUISINIER·ÈRE – CHAUFFEUR·SE – CDD 7 mois – 24h/semaine

Vous interviendrez au sein du Pôle Solidarité Alimentaire (PSA) de [POINT D'EAU](#), une association grenobloise qui accueille et travaille avec des personnes en situation de grande précarité.

A ce jour, trois activités structurent l'action de Point d'eau :

- Un accueil de jour avec 4 axes de travail : hygiène / santé / accès aux droits / remobilisation
- Un pôle insertion traiteur- conserverie ayant pour vocation l'insertion des personnes les plus éloignées de l'emploi dans l'univers d'une cuisine joyeuse
- Un pôle solidarité alimentaire ayant pour objet la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire au travers de ramasses, de transformations, d'ateliers cuisine et de distributions alimentaires solidaires.

Une des particularités de Point d'eau est le fait que tous les projets sont développés sous l'impulsion et avec les personnes accueillies, de l'idée à la mise en œuvre.

Vous intégrerez une équipe plurielle composée d'un autre salarié qui coordonne l'action et de plusieurs équipes de bénévoles (environ 60 personnes).

L'activité du PSA se situe :

- A l'île verte pour les activités de stockage et de transformation
- Dans différents quartiers de l'agglomération grenobloise pour les ramasses et les distributions alimentaires

Missions Principales

Le/la cuisinier·ère chauffeur·se :

- Accompagne l'équipe de bénévoles et participe à la préparation des repas solidaires, à leur transport en toute sécurité, ainsi qu'à l'entretien du matériel et au respect des règles d'hygiène en cuisine et sur les lieux de distribution
- Effectue des collectes (ramasses) en camion utilitaire auprès des partenaires (magasins, cuisine centrale, écoles de la ville de Grenoble) – permis B requis

Activités Principales

1. Production culinaire :

- Participer à la préparation et l'élaboration des repas
- Respecter et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, Plan de maîtrise sanitaire)
- Veiller à la qualité des repas
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

2. Ramasse / distribution / transport /logistique :

- Charger, transporter et distribuer les approvisionnements (ramasses et collectes alimentaires) et les repas en respectant la chaîne du froid ou du chaud et les normes d'hygiène alimentaire
- Vérifier les quantités et la conformité des livraisons – tenir un suivi

- Participer à la gestion des stocks (réception, tri, rangement)
- Veiller à la bonne conservation des produits
- Assurer l'entretien de base du véhicule de service

3. Hygiène et sécurité alimentaire :

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène (HACCP)
- Participer aux formations si nécessaire
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

4. Travail en équipe et accompagnement :

- Travailler avec une équipe de salarié·e·s et de bénévoles
- Accueillir et accompagner des personnes en parcours (AAVA, bénéficiaires, etc.)
- Transmettre les consignes simples et les bonnes pratiques
- Participer aux formations si nécessaire

NOTA : Le poste est en lien direct avec le salarié coordinateur du pôle. Il sera amené à remplacer celui-ci sur certaines tâches lors de ses absences.

COMPÉTENCES REQUISES

Compétences techniques :

- Notions de base en cuisine
- Connaissance des règles d'hygiène

Ce poste est **accessible aux personnes ayant peu d'expérience en cuisine et transport alimentaire**, avec un accompagnement possible en interne.

Compétences personnelles :

- Motivation et envie d'apprendre
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe en considérant et respectant chaque personne quelque soit son statut dans l'association (salarié, bénévole, public accueilli)
- Ponctualité et fiabilité

Compétences spécifiques :

- Permis de conduire valide (obligatoire)
- Bonne condition physique (port de charges lourdes)

Formation Et Qualifications

- Formation en cuisine (CAP/BEP) appréciée mais **non obligatoire**
- Formation en hygiène alimentaire (HACCP) pouvant être proposée en interne



Conditions De Travail

- Prise de poste dès que possible
- CDD jusqu'à fin décembre 2026 avec possibilité de renouvellement
- 24h/semaine (69% d'un 35h) – réparties du lundi au vendredi, plutôt en matinée
- Horaires pouvant être variables en fonction des périodes de l'année
- Travail occasionnellement en soirée et les samedis
- Travail en cuisine et en extérieur - Déplacements quotidiens sur l'agglomération grenobloise
- Salaire indice 29 de la convention ELISFA soit 1414 € brut mensuel (pour 69% de 35h = 24h/semaine) + 50% titre transport + 60% mutuelle

Candidature possible jusqu'au 7 mai 2026

Candidature à envoyer à akim.slaimi@pointdeau.org