



Bonjour,

L'annonce suivante vient d'être postée sur le site de la Fondation :

<https://www.armeedusalut.fr/etablissements/mouzaia/offres-emploi/offre/4145>

Nom du poste : Chef de projet

Etablissement : Centre Mouzaïa

Type de contrat : CDI - Temps plein

Expérience : 3-5 ans

Rémunération : Selon expérience

Convention : Convention CHRS

Statut : Non-cadre

A pourvoir à partir de : 19 septembre 2022

La Fondation de l'armée du Salut anime un Tiers Lieux situé au cœur de Barbès afin de lutter contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale.

Deux projets sont mis en œuvre au sein de ce Tiers Lieu : *Soupes de Nuit* et la *Cuisine Partagée*.

Soupes de Nuit a vu le jour au milieu des Années 1920. Cette activité se perpétue au fil des décennies et aujourd'hui c'est un restaurant solidaire ouvert tous les soirs de l'année, afin de permettre à un public en grande précarité de bénéficier d'un repas complet et gratuit. Le service a lieu de 18h à 19h30 et laisse le choix d'emporter le repas ou de le prendre sur place.

La Cuisine Partagée a démarré en avril 2022. Grâce à l'installation d'une cuisine professionnelle, les familles qui vivent dans les hôtels sociaux du 18ème arrondissement peuvent cuisiner leurs repas. Une animatrice organise en même temps des ateliers qui répondent aux besoins du public : ateliers d'informatique, de sensibilisation nutritionnelle, animations pour les enfants, etc. Ce projet est réalisé en partenariat avec le Samu Social de Paris et Action Contre la Faim. Il est ouvert au public du mardi au samedi de 10h à 16h.

Pour ce lieu, la Fondation de l'Armée du Salut recherche

un.e coordinateur.rice (H / F) en CDI, à temps plein.

Mission (description du poste) :

Les missions du poste sont les suivantes :

1. Superviser l'ensemble des activités du Tiers lieu et notamment

- Veiller à assurer un accueil de qualité adapté à un public en grande exclusion
- Gérer le planning des projets et s'assurer des ressources humaines pour chaque activité (bénévoles et prestataires)
- Recruter, former et animer des équipes de bénévoles
- Passer les commandes nécessaires (repas, petit équipement) auprès des fournisseurs

2. Proposer et mettre en œuvre une stratégie opérationnelle :

- En lien avec *Action contre la Faim*, développer une connaissance précise du public et de ses problématiques
- Faire des propositions de développement des projets en lien avec des partenaires, notamment ceux impliqués sur les sujets de la précarité alimentaire
- Assurer une bonne visibilité du lieu et de ses offres auprès des personnes éligibles

3. Contribuer au suivi du projet et à son évaluation

- Proposer des indicateurs qui permettent de suivre le projet et de l'évaluer ;
- Rendre compte régulièrement de son activité partenariale
- Informer des événements indésirables et proposer des pistes de résolution

Le poste est basé à Paris 18° (Barbès). L'équipe, composée d'une animatrice en poste et du. de la coordinateur.rice que nous recherchons, est encadrée par une directrice adjointe Projets alimentaires.

Le poste demande d'être disponible quelques soirs par semaine (deux environ) jusqu'à 20heures et quelques samedis.

Il est en CDI à temps plein. Basée sur la convention « Accord CHRS » groupe V, la rémunération est fixée en fonction de l'expérience.

Profil recherché :

Vous avez une expérience probante dans la gestion opérationnelle de projets à l'occasion de laquelle vous avez montré des qualités d'anticipation, de planification et de gestion des imprévus. Vous saurez vous impliquer pleinement dans notre projet, y compris parfois pour prêter main forte au service des repas ou aux animations.

Vous êtes également doté.e d'une écoute de qualité, savez analyser des informations et prendre le recul nécessaire pour faire évoluer un projet, proposer de nouvelles initiatives, adapter au contexte changeant. Vous avez un esprit un peu créatif, voire audacieux ; vous aimez proposer des idées nouvelles au service des projets.

Vous avez une bonne connaissance du public en grande précarité (public de rue, public mis à l'abri à l'hôtel) et avez l'envie de travailler à ses côtés. Vous avez un intérêt pour les questions de précarité alimentaire, de nutrition, d'alimentation durable.

Vous avez l'expérience des relations partenariales et savez conduire des réunions, rédiger des comptes-rendus et entretenir des rapports professionnels de qualité avec les différents acteurs d'un projet. Vous avez déjà travaillé avec des élus, des agents de collectivités territoriales ou de l'Etat, et des partenaires techniques.

Vous savez bien rédiger et vous exprimer à l'oral avec aisance.

Vous vous sentez en cohérence avec les valeurs de la Fondation de l'Armée du Salut.

Cette offre est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Contacteur:

Madame Marie Cougoureux, directrice-adjointe