



# CAHIER DES CHARGES

## Cuisinier-e pour la période des camps d'été 2024

Date limite de réception des offres :  
31/04/2024  
par mail à : «maelys.almunia@euziere.org»

### 1 Objet de la consultation

Pour ses séjours de vacances, l'association Les Écologistes de l'Euzière cherche une personne chargée de la cuisine.

### 2 Contexte

Le commanditaire : les Écologistes de l'Euzière

L'association Les Écologistes de l'Euzière développe depuis 1974 de nombreuses activités pour découvrir la nature.

Au cours de l'été sur le plateau de la Margeride (Lozère) se succèdent 3 colonies de vacances accueillant des jeunes entre 9 et 17 ans :

- la première du 07 juillet au 18 juillet 2024 (prépa à partir du 3 juillet)
- la seconde du 24 juillet au 04 août 2024 (prépa à partir du 20 juillet)
- la troisième du 10 août au 21 août 2024 (prépa à partir du 6 août)

Le camp prend place dans un pâturage aménagé (tentes, marabouts et toilettes sèches), avec de l'eau chaude pour les douches. Nous recherchons une personne capable de préparer les repas (chauds et froids) pour enfants et adolescents de 9 à 17 ans dans le cadre d'une restauration de plein air (camps de vacances sous toile, cuisine aménagée équipée).

L'objectif du cuisinier est simple : faire des repas de qualité, en quantité suffisante, équilibrés, adaptés aux enfants et leurs régimes alimentaires spécifiques, et prêts en temps et en heure. Pour plus d'infos sur nos séjours : <https://www.euziere.org/?CampsEte>

#### Nos intentions pédagogiques :

- éveiller la curiosité des enfants envers la nature
- sensibiliser à l'écologie en proposant des activités de découverte de l'environnement,
- laisser place au développement de la créativité et de l'expérimentation des enfants en adoptant une posture pédagogique visant à les accompagner dans leurs envies et projets,
- offrir aux enfants un cadre propice à la découverte de leurs besoins et émotions individuelles
- accompagner à l'autonomie
- valoriser des modes de communication non-violente, l'entraide, le respect et le partage entre tous·tes.
- diversifier l'alimentation en valorisant au maximum les produits bio, locaux et de saison. Possibilité d'organiser des ateliers cuisine avec les enfants.
- Autour de l'alimentation : des liens avec les enfants peuvent être faits sur la confection des repas (ateliers, aides cuisine), des temps autour de la sensibilisation à l'alimentation sont possible par la mise en place de repas spéciaux ou d'ateliers.

### 3 Définition de la prestation

#### Missions principales :

Travail en autonomie dans la confection des repas, et la gestion de la cuisine. Les courses sont faites par le logisticien et payées par les Écologistes de l'Euzière.

Travail en collaboration avec le ou 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 des jeunes en colonie de vacances 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,
- 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.

#### Zone d'intervention :

Ferme de Fiougage, Saint Amans, 48 700 Monts-de-Randon

#### Dates:

- la première du 07 juillet au 18 juillet 2024 (prépa à partir du 3 juillet)
- la seconde du 24 juillet au 04 août 2024 (prépa à partir du 20 juillet)
- la troisième du 10 août au 21 août 2024 (prépa à partir du 6 août)

#### Espace cuisine :

La cuisine est aménagée dans un foodtruck et dispose de tout le matériel nécessaire. Possibilité d'utiliser un four à bois pour préparer les repas.

### 4 Modalités d'exécution

#### Modalités techniques :

- Connaissance des règles d'hygiène HACCP
- Expérience dans un même type de poste ou diplômes,
- Expériences dans la restauration collective exigée,
- Autonomie et sens des responsabilités,
- Être à l'aise avec le travail d'équipe,
- Être à l'aise avec les enfants,
- Avoir une sensibilité avec la nature et l'alimentation bio,
- Avoir déjà fait du camping et être à l'aise pour dormir sous tente,
- Avoir une condition physique adapté au contexte.

Condition d'hébergement : « **Camping sur place** » tente mise a disposition par l'employeur, possibilité d'utiliser un véhicule pour se loger (ex: camion aménagé)

Moyen de transport : Permis de conduire B et véhicule indispensables

Horaires particuliers : Travail week-end et jours fériés – deux repas a servir par jour et moments de réunion collective le soir - 1 jour de repos hebdomadaire.

Encadrement : Le prestataire sera sous la responsabilité du directeur du camp. Il interagira régulièrement avec elle ou lui.

## **5 Éléments de la proposition et date limite de candidature**

La proposition commerciale devra comprendre :

- un devis détaillant le montant de la prestation par camp (ce montant inclura les frais de déplacements pour se rendre sur site) ;
- le CV de la personne qui sera missionnée ;
- une note méthodologique incluant la motivation de la personne missionnée ;
- les informations administratives et qualifications.

Les denrées seront payées directement par les Écologistes de l'Euzière.

## **6 Critères d'analyse des offres**

Les critères suivants seront utilisés, sans être exhaustifs, pour juger de la valeur technique des offres :

- Expériences de la structure et de la personne mobilisée dans des missions similaires ;
- Prix de la prestation

Un entretien aura lieu avec le prestataire pré-sélectionné avant le choix définitif.

## **7 Date limite de candidature**

Date limite de réception des propositions commerciales : 31/03/2024

Envoyez votre dossier dès que possible par courrier électronique avec comme objet : « Candidature cuisine » à : [maelys.almunia@euziere.org](mailto:maelys.almunia@euziere.org)

## **8 Modalités de contractualisation et de paiement**

La contractualisation passée avec le prestataire prendra la forme d'un contrat de prestation de service, ou d'une convention si le prestataire peut y prétendre.

Les Écologistes de l'Euzière procéderont au paiement de la somme due au prestataire retenu, une fois constatation du service fait et après réception de la facture par camp. Aucune avance ne sera versée.

Pour être acceptées, les factures devront mentionner :

- Nom/ raison sociale, Siret et adresse du prestataire ;
- Numéro et date de la facture ;
- Nom/ raison sociale, Siret et adresse du client : Écologistes de l'Euzière, Domaine de Restinclières, 34 730 Prades-le-Lez ; SIRET : 309 258 176 00036
- La désignation de la nature de la prestation rendue : NOM et DATE du camp

La transmission des factures électroniques sera effectuée par mail, à l'adresse suivante : [compta@euziere.org](mailto:compta@euziere.org).

Les délais de paiement sont ceux établis par la réglementation en vigueur. En règle générale, les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures, et seulement après constatation du service fait.

## **9 Contacts**

Pour tout renseignement, veuillez prendre contact avec Maëlys [maelys.almunia@euziere.org](mailto:maelys.almunia@euziere.org)