

OFFRE D'EMPLOI

ANIMATEUR.RICE D'ATELIERS PÉDAGOGIQUES

Contrat de durée maximale à l'heure - env. 20%
(Remplacement longue durée)

La Ferme de Budé et son équipe en quelques mots

Depuis 2009, la Ferme de Budé réunit en son sein une exploitation agricole, un magasin/marché ouvert 5 jours par semaine et des activités pédagogiques.

En plein cœur de la ville de Genève, dans une bâtisse du 18^{ème} siècle logée au milieu d'un parc verdoyant, la Ferme de Budé jouit d'une excellente réputation grâce au travail de l'équipe qui, chaque jour, s'efforce de proposer les meilleurs produits.

La politique d'achalandage du magasin consiste à sélectionner une gamme de produits la plus large possible, avec des critères de qualité et d'éthique élevés. En plus des légumes cultivés au jardin, vous trouverez des fruits et légumes de la région, des fromages du Pays d'En-Haut, de la viande genevoise, du poisson du lac Léman, des produits d'épicerie artisanaux, etc.

Priorité au local, priorité au bio, telle est la devise de la Ferme de Budé. Environ 1'000 client.e.s par semaine viennent y faire leurs courses et peuvent ainsi trouver des produits bio et locaux fournis par des producteur.rice.s avec qui nous entretenons des liens privilégiés.

En parallèle, notre équipe d'animateur.rice.s accueille chaque année plus de 900 élèves autour d'un programme de visite permettant de les sensibiliser aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation durables.

L'équipe compte aujourd'hui une quinzaine de collaborateur.rice.s occupé.e.s dans les différents secteurs. Depuis 2018, l'équipe a mis en place une gestion de l'entreprise selon les principes de gouvernance participative.

Nous recherchons...

ENTRÉE EN FONCTION : A convenir, courant juin 2024.

DATES D'EFFET DU CONTRAT : juin 2024 à août 2025, renouvelable.

TAUX D'ACTIVITÉ : Env. 20% annualisés ; planning à discuter selon disponibilités.

** Le taux d'activité est variable selon la saison d'animation (allant de 0-5% en période de vacances scolaires à 40% en haute période d'animation)*

** Le principal des horaires a lieu en journée entre le lundi et le vendredi. Quelques animations en weekend et en soirée, de façon assez exceptionnelle.*

** Possibilité d'augmenter son temps de travail via des remplacements en vente au marché de la ferme.*

SALAIRE HORAIRE : CHF 27.09 bruts, incluant l'indemnité vacances (8,33% - taux 4 semaines).

CONDITIONS REQUISES

- Bonnes connaissances en maraîchage biologique et du contexte agricole suisse et genevois (formation dans le domaine agricole, un avantage).
- Expérience de 1 à 2 ans dans l'animation avec des enfants et des adolescent.e.s (diplômes dans l'animation ou l'enseignement bienvenus).
- Intérêt et connaissances dans l'élaboration et la préparation de repas sains, équilibrés et végétariens pour de grandes tablées (15 à 30 personnes).
- Très bonnes connaissances des outils informatiques usuels (Pack Office, emails, Google Drive...)
- Intérêt marqué pour le public scolaire
- Intérêt pour le commerce de proximité
- Nationalité suisse ou permis de travail
- Casiers judiciaires vierges (ordinaire et spécial)

SAVOIRS-ÊTRE ET SAVOIRS-FAIRE

- Aisance avérée avec la prise de parole en public
- Capacités de coordination entre différents partenaires (équipes interne & externe, client.e.s, fournisseuseuse.s...)
- Bonne organisation, communication et écoute
- Ponctualité
- Gestion de groupes
- Attitude positive, énergique et fédératrice

Rôle & tâches

1/ Vous serez amené.e à préparer et animer des ateliers pratiques de sensibilisation à une alimentation durable pour des adolescent.e.s. Durant ces ateliers qui se déroulent en deux parties, les jeunes sont amené.e.s à visiter le jardin de la ferme et réaliser des petits travaux de jardinage (récoltes, plantations, etc.). Ensuite, iels préparent et dégustent un repas équilibré et végétarien dans la cuisine de l'association ma-terre, située au premier étage de la ferme.

2/ Vous serez également amené.e à animer des ateliers sur des thématiques en lien avec le maraîchage biologique dans le cadre de l'École à la Ferme pour des enfants de 2 à 16 ans. Tous les ateliers ont lieu en extérieur et par tous les temps.

Activités principales :

- Gestion du planning des ateliers
- Collaboration avec le personnel des associations ma-terre et Ecole à la Ferme (mandatrices des ateliers)
- Elaboration de menus végétariens avec des produits locaux et de saison en prenant en compte les allergies et intolérances alimentaires des participant.e.s
- Calcul des quantités et établissement des listes d'achats, commandes et achats des produits à cuisiner
- Accueil des groupes
- Animation
- Préparation des repas en commun pour 15 à 30 personnes
- Création de contenu pédagogique, développement de nouvelles activités pédagogiques
- Nettoyage et rangement des locaux, entretien et réparation du matériel
- Travaux de récolte au jardin (dans le cadre des animations) et entretien d'un petit potager
- Coordination avec l'équipe des jardinier.ère.s et de vendeuse.s au marché
- Tâches administratives, formation d'animateur.rice.s

Motivé.e ?!

Merci d'envoyer votre dossier de candidature complet incluant votre Curriculum Vitae, une lettre de motivation, vos certificats de travail, vos diplômes et tout autre document jugé intéressant.



Par e-mail uniquement

recrutement@ferme-de-bude.ch

Personne de contact : SALOME RUIZ

Délai de postulation : 16 mai 2024

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA FERME DE BUDÉ
SE RÉJOIT DE VOUS ACCUEILLIR !