



Fiche de poste CUISINIER·ÈRE – CHAUFFEUR·SE

Employeur

Créée en 1991, [Point d'eau](#) a pour objet de lutter contre toutes les formes de précarité et de favoriser l'émancipation des personnes en situation de vulnérabilité. Elle agit selon quatre valeurs fondamentales : l'inconditionnalité, l'anonymat, la gratuité, la participation.

L'association Point d'Eau est composée de trois entités : un accueil de jour, un chantier d'insertion professionnelle et un pôle de solidarité alimentaire.

Accueil de jour, ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h :

- Inconditionnel, anonyme et gratuit
- Accès à l'hygiène, aux droits, aux soins
- Émancipation : activités culturelles et sportives, afin de retrouver l'estime de soi et faire ensemble

Insertion professionnelle, aide au retour à l'emploi :

- Chantier d'insertion : activité traiteur et conserverie [Les Mets connus](#)
- 13 personnes salariées en insertion imaginent et concoctent chaque jour les mets dans une cuisine professionnelle
- Notre attention est portée au bien-être et à l'épanouissement de chacun-e grâce à un cadre de travail bienveillant, structurant, et un accompagnement complet autour de la reprise d'emploi.

Pôle Solidarité alimentaire :

- Ramasser, cuisiner et distribuer de la nourriture de qualité et équilibrée : à la gare, dans les quartiers prioritaires de la ville, dans les squats
- Militer pour le bien-manger pour tous·tes

Point d'eau met un point d'honneur à impliquer les personnes accueillies dans la vie de l'association : elles peuvent devenir bénévoles, participer à la gouvernance (certaines siègent au conseil d'administration/bureau) et contribuer activement aux projets.

- **Ressources humaines** : 35 salarié·es, dont 13 salarié·es en insertion
- **Bénévoles** : 250, dont les deux tiers sont des personnes issues du public accueilli
- **Public accueilli** : personnes en situation de précarité et d'exclusion sociale
- **Localisation** : Grenoble, sur deux sites :
 - à l'*île verte*, pour l'accueil de jour et le pôle solidarité alimentaire
 - au *Pôle R*, pour le chantier d'insertion *Les Mets connus* (437 avenue des Jeux Olympiques)

Contexte du poste

Vous interviendrez au sein du pôle solidarité alimentaire (PSA). 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

- Accompagner l'équipe de bénévoles et participer 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
- Effectuer des collectes (ramasses) en camion utilitaire auprès des partenaires (magasins, cuisine centrale, écoles de la ville de Grenoble)

Production culinaire, ramasse / distribution / transport / logistique :

- Participer à la préparation et à l'élaboration des repas dans un souci de qualité
- Charger, transporter et distribuer les approvisionnements (ramasses et collectes alimentaires variées) et les repas en respectant la chaîne du froid ou du chaud et les normes d'hygiène alimentaires
- 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

Hygiène et sécurité alimentaire :

- Appliquer et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, Plan de maîtrise sanitaire)
- Participer aux formations si nécessaire
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

Travail en équipe et accompagnement :

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

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

Profil

- Permis de conduire B valide obligatoire
- Formation en cuisine (CAP/BEP) appréciée mais non obligatoire
- Formation en hygiène alimentaire (HACCP) appréciée mais non obligatoire
- Motivation et envie d'apprendre
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe en considérant et respectant chaque personne quel que soit son statut dans l'association (salarié, bénévole, public accueilli)
- Ponctualité et fiabilité
- Bonne condition physique (port de charges lourdes)

Relation hiérarchique : Coordinateur du PSA



Conditions d'engagement

- CDD de 24 heures par semaine de maintenant à fin décembre 2026 puis possibilité de CDI
- Horaire de travail : du lundi au vendredi plutôt en matinée
- Rémunération : Salaire Minimum Conventionnel + salaire additionnel de 29 points soit 16 865 € brut annuel pour 68% (convention collective nationale des acteurs du lien social et familial, ALISFA)
- Avantage : 60 % mutuelle pris en charge par l'employeur / 8 jours de congés payés conventionnels supplémentaires pour un temps plein
- Prise de poste souhaitée : dès que possible
- Clôture des candidatures : 21/08/2026

Candidature LM + CV à faire parvenir à Akim Slaimi, coordinateur :
akim.slaimi@pointdeau.org