



Scène Active est un programme de participation sociale et culturelle en lien avec les arts de la scène, qui offre chaque année à une quarantaine de jeunes adultes en situation de décrochage la possibilité de construire leur propre projet, sur le plan personnel et professionnel, dans un environnement artistique collectif. Au fil des mois, les participant·e·x·s sont amené·e·x·s à co-crédier une piéce de thédâtre dans une salle reconnue. L'atelier cuisine compléte les ateliers artistiques, mettant en exergue la valeur de gourmandise et permettant de travailler les notions de curiosité, de convivialité et d'hygiène de vie qui font partie intégrante de l'intervention. Ce cadre bienveillant et exigeant permet aux participant·e·x·s de se mettre en mouvement, de développer la confiance en soi, leur envie d'apprendre et leur capacité à travailler en collectif et les amène à la construction d'un projet de vie durable et stimulant.

Scène Active ouvre un poste pour compléter son équipe:

**un·e·x responsable d'atelier cuisine à 60% en CDD**  
d'octobre 2026 à juin 2027

### **Mission**

Lo maître d'atelier cuisine assure l'accompagnement en cuisine des participant·e·x·s. Iel garantit l'organisation et l'élaboration des repas pour Scène Active et contribue à l'accompagnement social de l'association en travaillant tant sur la relation de «l'être» que du «faire», suscitant le relationnel et la participation dans un contexte de libre adhésion.

- Co-crédiation et co-élaboration avec un petit groupe de jeunes, des repas de midi quotidiens pour l'ensemble du collectif, en encourageant le partage des connaissances culinaires et diversités culturelles et en valorisant les ressources et compétences de toutes les jeunes.
- Encadrement des jeunes dans l'espace de la cuisine (sécurisation des pratiques et du bon usage des outils) en stimulant la curiosité et le développement des compétences pratiques.
- Maîtrise des normes de sécurité et d'hygiène aux standards professionnels.
- Gestion des commandes dans le respect du budget.
- Elaboration du budget du buffet de Première, du menu et des besoins RH y relatifs.
- Encadrement du collectif dans l'expression des valeurs de Scène Active.

### **Votre profil**

Formation certifiée dans le domaine culinaire (CFC de cuisinier ou équivalent) idéalement complétée par un diplôme de maître socio-professionnel (ou équivalent).

Expérience dans le domaine de l'insertion socio-professionnelle et/ou avec un public de jeunes adultes en décrochage.

Intérêt pour la cuisine végétarienne.

Intérêt avéré pour la transmission et le développement des compétences.

Patience et bonnes capacités d'écoute.

Capacités à travailler en autonomie et en collaboration avec des équipes pluridisciplinaires.

Bonnes compétences organisationnelles, de planification, de gestion des commandes et de suivi des dépenses.

### **Caractéristiques du poste**

Contrat à durée déterminée de 9 mois dans un premier temps, sera probablement renouvelé ou transformé en poste à durée indéterminée.

Temps de travail à 60 %. Horaires principalement en début de journées.

Traitement basé sur l'échelle des salaires de l'État de Genève.

Un environnement de travail dynamique et innovant avec une équipe soudée et solidaire.

### **Postulation**

Les offres, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitae et de la copie des attestations/certificats de travail doivent être adressées par courriel à Iris Meierhans, Scène Active, [info@sceneactive.ch](mailto:info@sceneactive.ch)

**Délai de postulation** : 1 juillet 2026

**Entrée en fonction** : 1 octobre 2026