

OFERTA DE FEINA



espigoladors

Tècnic/a de projectes educatius i dinamització de tallers de cuina i prevenció del malbaratament alimentari

#SomEspigoladors: el nostre propòsit

La Fundació Espigoladors és una entitat sense ànim de lucre que forma part del teixit d'organitzacions del sector de l'agroecologia i empenedoria social del sector alimentari de Catalunya. Va ser fundada el 2014 proposant un model per combatre el malbaratament i les pèrdues d'aliments de manera inclusiva, innovadora i sostenible amb una incidència clau a tots els actors de la cadena alimentària, des del camp a la taula, i un marcat caràcter transformador a nivell social, ambiental, polític i econòmic.

La seva missió principal és contribuir a la **lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris**, i garantir el **dret a una alimentació saludable** i a **oportunitats d'ocupació** a col·lectius que es troben en situacions de vulnerabilitat.

L'**Àrea d'Educació i Sensibilització** de la Fundació Espigoladors ha reforçat la feina feta durant els darrers anys i aposta per ampliar les **formacions de cuina i alimentació** adreçades a tot tipus de públic i en especial a col·lectius de persones que es troben en situació de vulnerabilitat i són receptores d'ajudes alimentàries.

Estem buscant un o una educadora que pugui fer aquest tipus de formacions i alhora donar suport a diferents **projectes educatius i de sensibilització** de l'entitat.

Què faràs?

Gestió i execució de projectes de l'Àrea d'Educació i Sensibilització. Redacció i justificació de projectes i subvencions. Dinamització de tallers de cuina i alimentació amb tot tipus de públic, especialment amb persones receptores d'ajudes alimentàries. Dinamització de tallers i activitats d'educació ambiental relacionats amb l'alimentació sostenible i les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Funcions

- Dinamització de tallers de cuina i alimentació amb tot tipus de públic, especialment amb persones que es troben en situació de vulnerabilitat i són receptores d'ajudes alimentàries.
- Dinamització de tallers i activitats d'educació ambiental relacionats amb l'alimentació sostenible i les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Suport als projectes de sensibilització i d'educació de l'Àrea d'Educació i Sensibilització.
- Suport en la gestió de projectes, redacció i sol·licitud de nous projectes i subvencions.
- Contacte amb clients i proveïdors.
- Ordre i cura del material de cuina.

Quines habilitats i coneixements valorem?

- Coneixements de cuina i alimentació.
- Experiència en dinamització de grups.
- Habilitats pedagògiques.
- Bona capacitat comunicativa.
- Bon nivell de català i castellà. Valorable bon nivell d'expressió oral en anglès.
- Ser una persona habituada a treballar en equip.
- Organització, autogestió i comportament resolutiu.
- Ser una persona proactiva.
- Bona capacitat de redacció.
- Ser una persona creativa.
- Atenció als detalls.
- Adaptabilitat als canvis.

OFERTA DE FEINA



espigoladors

Tècnic/a de projectes educatius i dinamització de tallers de cuina i prevenció del malbaratament alimentari

Requisits

- És imprescindible estar en possessió de títol universitari, de grau mitjà o superior, d'especialista, de màster, de certificat de formació professional o de titulació equivalent que capaciti en l'exercici laboral.
- Valorable un dels següents: Grau en ciències ambientals, humanitats o educació social.
- Que no hagin transcorregut més de tres anys, o de cinc quan el contracte es concerta amb un treballador amb discapacitat, des de la finalització dels estudis.
- Carnet de conduir i disponibilitat de vehicle.
- Jornada flexible, amb disponibilitat de treball de tardes i en caps de setmana puntualment.

Requisits valorables:

- Experiència demostrada en els àmbits de la dinamització comunitària, l'educació social, l'educació formal o l'educació en lleure.

Les condicions

- **Lloc:** mobilitat per diferents ubicacions segons els projectes. Les oficines d'Espigoladors estan situades al Prat de Llobregat.
- **Salari:** entre 20.000 i 22.000€ segons experiència del candidat.
- **Durada:** mínim 6 mesos amb possibilitat de continuïtat.
- **Jornada:** completa, 39 h/setmana
- **Incorporació:** 16 de setembre.

Fases del procés

1. Recepció de candidatures fins el **2 de setembre**.
2. Selecció 1a fase: proves específiques, proves demostratives de cuina i entrevistes telefòniques o on-line.
3. Selecció 2a fase: entrevistes personals.
4. Selecció del/la candidat/a.

Vols formar part de l'equip?

Envia la teva candidatura a través del qüestionari <https://forms.office.com/e/xQ3kUtPXpi>

Caldrà respondre les preguntes plantejades i, per altra banda, enviar el teu CV i una carta de motivació a treball@espigoladors.com.

A la carta de motivació especifica:

- Com et descriuries a tu mateix/a com a educador/a i la teva experiència en cuina.
- Què t'atrau d'aquesta oferta de feina i què creus que pots aportar a l'equip d'Espigoladors.

Nombra els arxius fent servir **COGNOMS_NOM_CV** i **COGNOMS_NOM_CARTA**. Per qualsevol dubte en el procediment, escriure a treball@espigoladors.com. Les candidatures que no segueixen el procediment establert quedaran descartades.

Presenta la teva candidatura fins el dia 2 de setembre.