LA CUISINE
CENTRE D'ART ET DE DESIGN

Fiche de poste

La cuisine, centre d'art et de design recherche Un.e chargé.e des Fourneaux 35h / CDD

La cuisine est un centre d'art et de design dédié à la création contemporaine, développé par la ville de Nègrepelisse. Son ouverture aux thématiques liées à l'alimentation et au design, en fait un lieu unique en Europe.

Le centre d'art est conçu comme un laboratoire qui invite artistes plasticiens, designers, graphistes, architectes, etc., à développer des projets in situ. Expositions, résidences et workshops permettent d'impliquer le territoire et ses habitants dans le processus de création.
La commune de Nègrepelisse devient un espace d'étude et d'expérimentation de production artistique en circuits cours à ciel ouvert. Elle abrite plusieurs œuvres de design dont certaines sont disposées dans l'espace public :
- « Chérie, j'ai oublié la nappe ! » des 5.5 designers,
- « Le bois de Sharewood » de Matali Crasset.

Tous ces questionnements résonnent dans les Fourneaux du centre d'art, une cuisine expérimentale à la fois outil de création et de médiation.
Espace vivant, le centre propose une programmation d'évènements toute l'année : visites, ateliers, conférences, performances, lectures, concerts.

Les Fourneaux de La cuisine, centre d'art et de design

Les Fourneaux, cuisine expérimentale du centre d'art et de design, se définissent comme un espace de création et un nouvel outil de médiation mis au service des publics. Les ateliers de cuisines proposés permettent d'aborder autrement les expositions en cours, ils interrogent la démarche et le processus artistique engagé par le travail des artistes et des designers en résidence sur le territoire. Cet espace se présente également comme un lieu d'expérimentation qui invite les résidents à prolonger leur recherche artistique en cuisine et à travailler à partir des produits et des savoir-faire locaux.

En lien avec les différentes missions du centre d'art, ses projets d'exposition, d'actions culturelles dans et hors les murs, le/la technicien(ne) – Chargé(e) des Fourneaux est en charge, sous l'autorité du directeur, en relation avec l'équipe et en lien avec les services techniques de la mairie, de :

• Programmation et création

- Élaboration d'un programme d'activités et d'actions culturelles pour les Fourneaux de La cuisine en lien avec le projet artistique et la programmation du centre d'art.
- Création et expérimentation culinaire, en lien avec les expositions et les actions culturelles du centre d'art (vernissages)
- Mise en réseau des Fourneaux avec l'ensemble des acteurs de l'alimentation (structures, créateurs, producteurs, écoles…).
- Valorisation des produits et des savoir-faire locaux, pouvant s'inscrire dans des démarches innovantes, écologiques et équitables
- Participation aux schémas territoriaux sur l'alimentation (PNA, Chartes Produit en Pays Midi-Quercy…) et mise en place d'actions croisées.

• Médiation

- Conception d'ateliers de cuisine en lien avec la programmation artistique et les actions culturelles
- Participation à l'organisation et l'animation des actions de médiation du centre d'art.

- organiser, en concertation avec les enseignants et l'équipe de médiation, la venue des groupes scolaires, préparation et adaptation des ateliers et des visites.
- Gestion et coordination de projets pédagogiques ou artistiques ayant trait à l'alimentation hors les murs (Prison, écoles…)
- Inscription du travail de médiation dans les réseaux professionnels (LMAC, Air de Midi…)

• Coordination

- Gestion de l'économat, commande des produits, gestion des produits
- Approvisionnement en circuit court
- Suivi des paiements, facturation, enregistrement des règlements, petite comptabilité.
- Gestion des ateliers dans et hors les murs
- Gestion des fourneaux, bonne tenue et propreté conformément à l'exigence des services vétérinaires.

• Travail d'équipe

- Assister aux réunions d'équipe.
- Accueil des publics les samedis et dimanches en alternance avec l'équipe.
- Collaboration avec l'équipe à l'organisation des évènements.
- Soutien à la diffusion de la communication chez les commerçants et institutions de la communauté des communes et du département.

• Profil

- Formation et expérience dans la cuisine, la médiation et dans la gestion de projets culturels
- Intérêt pour la création contemporaine : art et design
- Bonne maîtrise des logiciels de la suite Adobe (Photoshop/Illustrator) et du parc Office.
- Bonne culture générale et connaissance de l'art contemporain et de ses réseaux
- Polyvalence, forte autonomie et sens des responsabilités
- Rigueur, organisation et pragmatisme, réactivité, disponibilité
- Esprit de synthèse et capacité d'adaptation à plusieurs problématiques
- Personne dynamique ayant une aptitude à travailler en équipe
- Anglais / Espagnol
- Permis B et véhicule indispensable

CDD / Contrat à temps plein
Durée : 1 an, renouvelable
Salaire : selon grille catégorie B fonction publique territoriale

Le poste est à pourvoir pour le 1er Février 2021
Candidature à envoyer avant le 1 Novembre 2020

Les candidatures sont à adresser à Marta Jonville, directrice de La cuisine, centre d'art et de design, par mail uniquement.

Contact pour candidater : envoyer un CV et une lettre de motivation à info@la-cuisine.fr

Renseignements par téléphone : 05 63 67 39 74.

La cuisine, centre d'art et de design
Esplanade du château – 82800 Nègrepelisse
05 63 67 39 74 / info@la-cuisine.fr / www.la-cuisine.fr