



## L'Ecocentre Trégor recherche un(e) cuisinier(ère) pour juillet et août 2018 !

L'Ecocentre Trégor C'est un parc de loisirs et de découvertes atypique et éthique.

Dans un cadre naturel préservé, partez à la découverte d'espaces pédagogiques alliant jeux, détente et poésie. Porté par l'association Spered All(\*) et ses bénévoles, ce parc original propose une mine d'idées inventives, reproductibles et respectueuses de l'homme et de son environnement. (\*un autre esprit en breton)

Nous y avons développé quatre grands espaces qui se visitent librement : Un Jardin potager pédagogique élaboré pour transmettre de manière amusante et pratique les principes du jardinage biologique, de la permaculture et de l'agroécologie. Un Sentier sur l'Énergie composé de 12 stations qui permettent de comprendre en jouant et de découvrir les énergies renouvelables, le Sentier Nature, une balade dans les bois, où l'imaginaire et la poésie vous entraînent dans une partie de cache-cache avec les esprits de la nature et le Sentier Sensoriel : un cheminement pieds nus pour jouer avec vos sens. Mais aussi, de nombreux jeux en bois, une boutique d'artisans locaux (Céramique, cuir, bière, graines, plans, légumes...). L'association propose également des stages et des animations pour petits et grands toute l'année à petits prix.

L'association Spered All, c'est aussi...

Une porte d'entrée vers la réappropriation de savoir-faire par le biais de stages et d'ateliers dans des domaines variés : jardinage écologique, éco-construction, cuisine et bien-être.

Un lieu de partage et d'échanges autour de moments de convivialité, d'événements et de chantiers collectifs

L'EcocentreTrégor est ouvert au public d'avril à septembre 2018.

Parmi toutes les expériences menées, il y a eu ces deux dernières années sur juillet et août, une restauration, bio et locale qui avait pour vocation de mettre en valeur les légumes produit sur place tout en régaland nos visiteurs.

La carte très simple proposait des assiettes de blinis garnis de produits locaux et de légumes du jardin accompagnés de crudités « made in sur place » ! Et un petit éventail de crêpes sucrées en dessert.

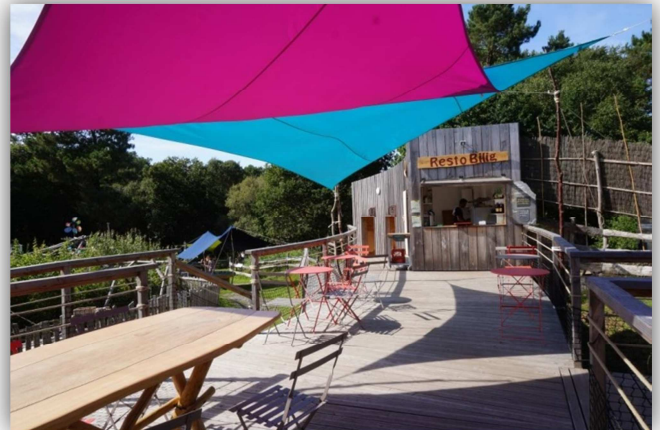


# « Nous recherchons un(e) cuisinier(ière) désireux(se) de proposer une restauration avec les légumes du jardin et des produits bio et locaux sur juillet et août 2018. »

Nous sommes ouverts à de nouvelles idées. D'autres formes de restauration peuvent également s'imaginer sur notre site avec la possibilité de proposer ponctuellement un service de restauration le soir ou pour des événements ainsi que sur une période pouvant aller au-delà de juillet et août.

## Voilà ce que nous pouvons proposer :

- La mise à disposition d'une petite cuisine équipée (crêpière double, frigo, gazinières, hotte, machine à café...).
- Une terrasse ombragée avec tables et chaises (25 places).
- Une grande partie des légumes et herbes aromatiques produits sur place peuvent être mis à disposition en se mettant d'accord sur un arrangement qui satisfera tout le monde.
- Une communication sur nos supports papier et internet.
- Une liste de fournisseurs boisson, produit local et maraîcher.
- Contactez-nous pour plus d'informations sur la fréquentation du parc et les chiffres d'affaires réalisés ces deux dernières années sur cette espace de restauration.



## Nous demandons en contrepartie :

- Une première expérience en restauration serait appréciée
- Une proposition en cohérence avec notre projet.
- Un engagement minimum de 2 mois (juillet – août) sur la restauration du midi, 5 jours par semaine du dimanche au jeudi.
- 20 % des bénéfices à partir de 2000 euros de bénéfices par mois.
- Une structure juridique (association, autoentreprise ...) pour porter de façon indépendante l'activité.
- L'habilitation HACCP pour la restauration.

## Contact

**Ecocentre Trégor**

**Adresse : Route du Rêdome 22560 Pleumeur-Bodou**

**Tél. : 06 40 56 84 46**

**Email : [ecocentre-tregor@gmail.com](mailto:ecocentre-tregor@gmail.com)**

**Site internet : [www.ecocentre-tregor.fr](http://www.ecocentre-tregor.fr)**

**Facebook : [www.facebook.com/ecocentre.tregor/](http://www.facebook.com/ecocentre.tregor/)**