

Cuisinier, Cuisinière

Emploi saisonnier de juin à août 2026



À la Ferme pédagogique Marichel, chaque assiette raconte une histoire : celle du travail collectif, du respect de la nature et de la découverte des aliments de la ferme.

Depuis 1995, la **Ferme pédagogique Marichel (FPM)** est un acteur clé de l'éducation à la nature et à l'agriculture durable. Nichée dans un cadre agricole magnifique et imprégnée de valeurs humaines profondes, notre ferme offre bien plus qu'une simple immersion dans le monde rural : c'est un véritable voyage de découverte des liens essentiels qui nous unissent à la terre.

Une mission éducative qui inspire

La FPM se distingue par son engagement à éduquer les jeunes, les familles et les visiteurs à l'agriculture, à la biodiversité et aux pratiques écologiques. Grâce à des **camps de vacances agricoles**, des **classes-natures** et des **séjours familiaux**, nous offrons une expérience unique qui mêle apprentissage et plaisir dans un environnement naturel. Nos programmes sont conçus pour sensibiliser à la fois à l'agriculture durable, à la vie en harmonie avec la nature, et à l'importance de préserver notre planète.

Un site vivant, riche et diversifié

La ferme est située sur une **exploitation agricole familiale**, un lieu où tradition et innovation se rencontrent pour créer un environnement propice à l'éducation et à la découverte. Nos visiteurs peuvent explorer :

- **L'élevage de moutons, cochons et volailles** : Venez découvrir nos animaux et comprendre leur rôle essentiel dans l'écosystème agricole.
- **Les grandes cultures biologiques** : Un espace cultivé dans le respect de la nature, où nous pratiquons une agriculture sans produits chimiques, favorisant la biodiversité et le bien-être des sols.
- **Un potager fertile** : Chaque saison, notre potager offre une belle diversité de fruits et légumes cultivés de manière durable.
- **Un verger en pleine croissance** : L'occasion d'apprendre l'importance de la gestion des arbres fruitiers et de la biodiversité dans les écosystèmes agricoles.
- **Une forêt pédagogique** : Un espace idéal pour des activités en plein air, des jeux et des explorations naturelles.

Vivre l'agriculture autrement

À la Ferme pédagogique Marichel, chaque visite est l'occasion d'aller au-delà des simples notions agricoles. C'est un lieu d'apprentissage interactif où petits et grands peuvent mettre les mains dans la terre, comprendre les enjeux de l'agriculture durable, et surtout, tisser un lien fort avec la nature. Notre ferme devient un véritable terrain de jeu et de réflexion, où l'on découvre l'importance de chaque geste en faveur de la planète.

Cuisinier, Cuisinière

Emploi saisonnier de juin à août 2026



Viens transformer les récoltes du jardin, les fruits du verger, la viande de la ferme en repas savoureux et éducatifs pour nos jeunes campeurs.

Pourquoi ce poste est unique

Tu travailles dans un cadre naturel inspirant, avec les récoltes du jardin et les fruits du verger comme matières premières. Tu contribues à l'autosuffisance alimentaire de la ferme. Chaque repas est une leçon vivante pour les enfants : ils voient, touchent et découvrent le fruit de leur travail. Flexibilité possible pour planifier les déjeuners la veille, sans être présent le matin. Tu participes à un projet qui allie éducation, écologie et gastronomie. Tu rejoins une équipe où autonomie et créativité sont valorisées

Tes responsabilités

- Planifier et créer les menus pour nourrir 35 enfants et 10 adultes, trois fois par jour, du dimanche midi au vendredi midi
- Préparer les déjeuners à l'avance, sans nécessité d'être présent le matin — des moniteurs assureront le service
- Gérer les stocks et la préparation des commandes pour la saison avec l'assistance prévue pour les gros achats
- Préparer les légumes du jardin et les pommes du verger
- Assurer le respect des valeurs de la ferme : éducation alimentaire, coopération et transparence des processus pour que les enfants voient le lien entre le travail à la ferme et leur assiette
- Minimiser le gaspillage alimentaire et récupérer les restes pour nourrir les animaux de la cour
- Maintenir un espace de cuisine propre, fonctionnel et organisé
- Collaborer avec l'équipe pour que chaque repas soit une expérience éducative et conviviale

Le profil que nous recherchons

- Expérience en cuisine, planification de menus ou gestion de repas collectifs
- Capacité à travailler de manière autonome et organisée, dynamisme et esprit d'équipe
- Sens de l'initiative et créativité pour adapter les menus selon les produits disponibles
- Intérêt pour l'agriculture durable et les pratiques zéro gaspillage
- Motivation à éduquer les enfants en leur montrant concrètement le lien entre la production agricole et la nutrition



CONDITIONS

- Poste saisonnier à temps plein Juin-Juillet-Aout
- Disponible du **31 Mai au 16 Septembre 2026**
- Présence obligatoire sur le site durant la semaine du camp
- Salaire selon expérience

POUR POSTULER

Envoie ta candidature à info@fermemarichel.com