

Les Amanins, centre d'accueil et de séjours en agroécologie, recherche un collaborateur **Responsable de la Cuisine**. Notre vocation est de partager avec le public que nous accueillons, nos pratiques en faveur de la transition écologique. Animés par la double question fondamentale : « *Quelle planète laisserons-nous à nos enfants ? Quels enfants laisserons-nous à notre planète ?* », nous proposons des stages et des formations de découverte de l'écologie pratique et quotidienne, de l'écologie relationnelle et recevons des séminaires et formations qui résonnent avec nos valeurs. Nous œuvrons pour que l'humain et la nature se retrouvent.

Au service du projet global, vous travaillez au sein du cercle cuisine pour préparer les repas servis principalement en buffet libre-service à nos séjournants, à l'école du Colibri, ainsi qu'à l'équipe salariée. Notre cuisine, biologique, suit naturellement le rythme des saisons. Nos assiettes sont élaborées majoritairement à partir de notre production : fruits, légumes, céréales, viande, produits laitiers. Nous complétons notre approvisionnement auprès de circuits courts locaux de distribution. Notre régime est à dominante ovo-lacto végétarienne. La viande provient uniquement de notre élevage et est servie une à deux fois par semaine.

Vous travaillez, selon l'organisation du planning, en journée continue (8h30/18h30 avec 1h de pause déjeuner) ou en demi journée (8h30/15h30).

Notre équipe est composée de 3 cuisiniers dont un a pour rôle principal la confection de notre pain. La cuisine est directement en lien avec nos maraîchers et éleveurs, elle se met au service du cercle Offre soutenu par l'équipe accueil

---

## **MISSIONS PRINCIPALES**

### **1. PRÉPARER LES REPAS (60% du temps hebdomadaire)**

Vous concocterez les repas du midi et/ou du soir avec les produits disponibles dans nos jardins, seul(e) ou avec l'aide d'un autre cuisinier en fonction de l'effectif de convives.

### **2. TRANSFORMER ET CONSERVER NOTRE PRODUCTION**

Vous fabriquerez coulis, confitures, biscuits et conserves ou selon les arrivages et le timing de production, vous vous mettrez en lien avec nos prestataires.

### **3. ASSURER TOUTES TÂCHES INHÉRENTES À LA CUISINE**

Nettoyage, entretien du matériel, réunions opérationnelles, etc.

### **4. COORDINATION DE L'ÉQUIPE CUISINE**

- Management du cercle cuisine : organisation et suivi du planning de l'équipe (fonction RH), facilitation des réunions hebdomadaires (lundi matin) et mensuelles avec votre cercle et avec celles des cercles accueil (services) et offre, préparation des menus à la quinzaine en lien avec le reste de l'équipe, vous vous assurez de la bonne circulation des informations au sein de votre cercle et avec le reste de l'équipe.
- Gestion de la cuisine : Vous effectuez la gestion des stocks, passez les commandes auprès de nos fournisseurs et des autres cercles, faites remonter les factures auprès du comptable et les besoins d'investissement du cercle auprès des associés de la Scop.
- Garant de l'hygiène et de la sécurité : Vous vous assurez du suivi des outils de gestion des normes d'hygiène (tableaux de températures, fiches techniques, vérification du matériel...).