

## PROFIL RECHERCHE

- **Expérience souhaitée** : 2 ans minimum dans un poste de cuisinier(e) et une première expérience de gestion de cuisine en autonomie. Vous avez déjà managé une équipe.
- **Compétences principales** : Composer un menu équilibré (notions de diététique) - Composer un menu adapté aux régimes spéciaux (notamment végétarien, sans gluten) - Travailler les produits frais de saison - Diriger la confection d'un repas - Respecter les règles d'hygiène et les dispositions légales afférentes à la cuisine - Mettre en œuvre les recommandations HACCP - Coordonner une petite équipe d'aides de cuisine (2 à 3 personnes en général : un parent d'élève par service, un wwoofeur).
- **Capacités** : Aisance dans le travail en équipe et capacité à s'organiser en autonomie, intérêt pour la coopération et la pédagogie - Adaptabilité (tâches diversifiées), organisation, rigueur - Aptitude à gérer les priorités et à anticiper - Capacité à gérer le stress ou les imprévus - Capacité à déléguer et suivre la bonne réalisation des tâches déléguées.
- Vous aimez cuisiner des produits frais et êtes sensible à la qualité de l'alimentation, à l'écologie (créativité et capacité à s'adapter aux produits disponibles).

## MODALITÉS

---

### Recrutement :

Candidature à envoyer à l'attention de **Nicolas BRUMAUD** par mail : [nicolas.b@lesamanins.com](mailto:nicolas.b@lesamanins.com) ou par voie postale : LES AMANINS – 1324 route de Crest – 26400 LA ROCHE SUR GRANE

**Limite de candidature** : 10/12/2022 - Entretiens de recrutement : 15 Décembre 2022

Prise de poste dès au plus tard le 01/02/2023

### Conditions du poste :

- Rémunération brute horaire : échelon 6 convention collective agricole ramené à 12,47 € brut (salaire unique pour tous les salariés)
- Période d'essai de deux semaines renouvelable une fois
- Selon votre volonté, vous pourrez devenir salarié-associé de la SCOP et participerez activement et collectivement à la gestion de votre outil de travail. Vous aurez un rôle de conseil stratégique dans vos domaines de compétence.

**Contrat de travail** : 30h hebdo évolutif en 35h selon le souhait du candidat. CDD de 6 mois pour une phase « test », en vue de transformation en CDI.