

CUISINIER / CUISINIÈRE

Les Amanins recherche un saisonnier pour préparer les repas servis aux séjournants, à l'école du Colibri et à l'équipe salariée. Vous travaillerez en collaboration avec le pôle cuisine composé de trois cuisiniers.

Nos repas « du jardin à l'assiette » sont élaborés à 90% à partir de notre production maraîchère et fermière (fruits, légumes, céréales, viande, produits laitiers). Notre alimentation biologique suit naturellement le rythme des saisons et tout ou presque est « fait maison ».

Notre régime est à dominante ovo-lacto-végétarienne. La viande provient uniquement de notre élevage et est servie une à deux fois par semaine.

MISSIONS

1. **Préparer les repas** : pour le service du midi et/ou du soir, en fonction du public accueilli. Les repas sont généralement servis en buffet.
2. **Transformer notre production** : pour la conservation
3. **Assurer toute tâche inhérente à la cuisine** : nettoyage des locaux, entretien du matériel, plonge, etc.

Les missions se déroulent en autonomie. Néanmoins un second cuisinier est mobilisé lorsque le nombre de repas le justifie. Le travail s'organise en coopération avec les pôles agricole et accueil. Vous serez amené(e) à encadrer des stagiaires. Vous respecterez les normes HACCP.

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :

Une expérience de 2 ans dans le poste de cuisinier.

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 (créativité et capacité à s'adapter aux produits disponibles)
- Diriger la confection d'un repas (autonomie et capacité à déléguer)

Capacités :

- Volonté de travailler en équipe, capacité d'écoute
- Respecter les règles d'hygiène et les dispositions légales afférentes à l'atelier cuisine
- Autonomie dans le travail
- Aptitude à gérer les priorités, à anticiper et à prendre des décisions en cas de difficulté
- Engagement dans le travail et capacité à entreprendre

MODALITÉS

Recrutement :

Candidature à adresser par courriel à l'attention de Nicolas à l'adresse suivante : nicolas@lesamanins.com

Date limite de candidature au 30 mars 2023

Entretiens de recrutement première semaine d'avril 2023 Prise de poste : les jours suivants

Conditions du poste :

- Temps de travail = 30 heures par semaine (**Jusqu'à 17h max sauf exception**)
- Lieu = Les Amanins – 26400 LA ROCHE SUR GRANE
- Type de contrat = CDD de 6 mois avec période d'essai de 15 jours
- Rémunération = 12,47€/h échelon 6 de la convention collective agricole
- Mutuelle d'entreprise
- Repas du midi pris en charge par l'entreprise