

## Cuisinier/cuisinière expérimentée

Les Amanins, centre d'accueil et de séjours en agroécologie, recherche un collaborateur cuisinier expérimenté. 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 séjours vacances, 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, 4 à 6 jours par semaine, sur une plage de travail allant du lundi au dimanche (week-end de travail saisonniers) et de 7h à 18h, avec 30 min ou 1h de pause déjeuner. Notre équipe est composée de 3 cuisinières dont une saisonnière. La cuisine est directement en lien avec nos maraîchers et éleveurs, elle se met au service de l'accueil.

### MISSIONS PRINCIPALES POUR CDD

#### **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 mettez en lien avec nos prestataires.

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

Nettoyage, entretien du matériel, réunions opérationnelles, etc.

### MISSIONS COMPLÉMENTAIRES EN CDI, RÉFÉRENT DE CUISINE (à partir de septembre)

#### **4. GÉRER COLLECTIVEMENT LA 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. Vous optimisez les achats externes en rationalisant les fournisseurs et en optimisant les livraisons et les tarifs, vous privilégiez les produits biologiques, locaux.
- 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...).

Vous avez un goût pour la coopération, l'échange, la transmission, vous formez vos collaborateurs, apprentis, bénévoles, tout au long de la mission.

## PROFIL RECHERCHÉ

- 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 (1 à 2 personnes en général : un parent d'élève par service, un ou une apprenti(e) à recruter possiblement en septembre.
- Capacités : ponctualité et assiduité – 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). Vous mettez en place les conditions de lutte efficaces contre le gaspillage alimentaire.

## MODALITÉS

### Recrutement :

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

**Limite de candidature : 03/05/2024**

Entretiens de recrutement : 6 et 7 mai 2024

Prise de poste au plus tard le 03/06/2024

### Conditions du poste :

- Rémunération brute horaire : échelon 6 convention collective agricole ramené à 13.15 € brut (salaire unique pour tous les salariés).
- Période d'essai de deux semaines renouvelables une fois.
- À terme, vous êtes invité à 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 : 35h hebdo. CDD de 4 à 5 mois pour une phase « test », en vue de transformation en CDI. Le contrat proposé en CDI au terme de la première période intégrera une notion de « RÉFÉRENT » pour la cuisine, si le candidat possède les compétences requises.