

CHEF CUISINIER / CHEFFE CUISINIÈRE RÉFÉRENT.E

Les Amanins recherchent un·e **Chef·fe de cuisine**, garant·e de la qualité, de l'organisation et du fonctionnement de notre cuisine collective. Vous serez le premier interlocuteur des agriculteurs, de l'équipe accueil, de la SCOP, de l'association et des parents de l'École du Colibri, tout en participant activement à la **préparation quotidienne des repas** avec une cuisine bio, simple, savoureuse et responsable

Nos repas « du jardin à l'assiette » sont élaborés à **80 % à partir de notre production maraîchère et fermière** (légumes, céréales, viande, produits laitiers). L'alimentation biologique suit le rythme des saisons et tout ou presque est « fait maison ». Le régime est à dominante ovo-lacto-végétarienne ; la viande, issue uniquement de notre élevage, est servie une à deux fois par semaine

MISSIONS

En tant que **Chef·fe de cuisine référent·e**, vous combinez **préparation opérationnelle des repas** et **pilotage stratégique de la cuisine** :

Cuisine et élaboration des repas :

- Préparer et cuisiner les repas pour tous les publics (séjournants, stages, séminaires, École du Colibri, équipe salariée).
- Élaborer des menus équilibrés, créatifs et adaptés à chaque public
- Veiller au respect des régimes spécifiques
- Valoriser les produits frais de saison et issus de la ferme.
- Assurer toute tâche inhérente à la cuisine (stockage, ménage des locaux, plonge etc.)

Pilotage et optimisation de la cuisine :

- Gérer et optimiser les plannings des salariés et volontaires.
- Anticiper et gérer les commandes auprès des agriculteurs, fournisseurs et épiceries.
- Suivre l'entretien et le remplacement du matériel de cuisine.
- Veiller à la bonne application des normes HACCP et participer à la démarche d'agrément bio.
- Développer la conserverie et organiser les transformations extérieures .

Management et coordination :

- Maintenir une bonne entente et une coopération constructive au sein de l'équipe cuisine.
- Anticiper les besoins humains et organiser le recrutement si nécessaire.
- Être le lien principal avec la SCOP, l'association, et les parents de l'École du Colibri.
- Participer aux réunions d'équipe et réunions stratégiques du projet.

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :

Une expérience en cuisine collective ou professionnelle est souhaitée, et une expérience en tant que responsable de cuisine sera particulièrement appréciée. Une sensibilité à l'agroécologie et à la cuisine durable constitue un atout supplémentaire

Compétences :

- Cuisine quotidienne pour des groupes variés et gestion des régimes alimentaires spécifiques.
- Préparation de repas type buffet, pas de service à l'assiette
- Création et supervision de menus, travail des produits frais de saison.
- Capacité à piloter, coordonner et fédérer une équipe.
- Organisation et suivi des commandes, du matériel et des normes HACCP.

Qualités personnelles :

- Leadership bienveillant, sens de la coopération et de l'écoute.
- Autonomie, rigueur, proactivité et sens des responsabilités.
- Engagement écologique et pédagogique.

MODALITÉS

Conditions du poste :

Type de contrat : CDI avec période d'essai renouvelable

Durée hebdomadaire : 35 h annualisées et lissées, planning variable du lundi au dimanche (week-ends occasionnels pendant l'année mais jamais pendant l'été)

Horaires : plage horaire de 7h à 18h, journée continue, jamais de travail en soirée

Rémunération : 15,20€/heure, soit 2305,38€ bruts mensuels

Avantages : Mutuelle d'entreprise, repas du midi pris en charge à 50 % par l'entreprise, possibilité d'hébergement sur place

Lieu : Les Amanins – 26400 La Roche-sur-Grâne

Recrutement :

Candidature à adresser par mail à l'attention de Yona TIXIDRE à l'adresse suivante : yonat@lesamanins.com

Entretiens de recrutement à partir de Janvier 2026

Prise de poste : Démarrage au 9 Février 2026 ou à définir selon disponibilité.

QUI SOMMES-NOUS ?

Co-fondé en 2003 par Michel Valentin et Pierre Rabhi, le centre des Amanins est un lieu dédié à l'agroécologie et à la sobriété heureuse. Situé au cœur de la Drôme, il propose une ferme agroécologique, des séjours éducatifs, des séminaires et l'accueil de groupes variés, ainsi que des activités pédagogiques pour sensibiliser enfants et adultes à un mode de vie respectueux de l'environnement. Tous s'inspirent de la double question : « *Quelle planète laisserons-nous à nos enfants et quels enfants laisserons-nous à la planète ?* »