Document généré via le site de la FEDELIMA - www.fedelima.org - contact@fedelima.org

Cuisinier·ère

CDI
Date de mise en ligne : **20/05/2022**
Date limite de l'offre : **19/06/2022**
Intitulé du poste : **Cuisinier·ère**
Région : **Bretagne**
Département : **35 - Ille-et-Vilaine**
Type de métier : **Restauration / Bar**
Type de contrat : **CDI**
Temps de travail : **Temps plein**
Salaire mensuel brut (en euro) : **1906,58**
Niveau de rémunération : **Convention Eclat - 290 points**

Le Jardin Moderne

Adresse mail de la structure : **accueil@jardinmoderne.org**
Adresse : **11 rue du Manoir de Servigné**
Code postal : **35000**
Ville : **Rennes**
Site web : **http://www.jardinmoderne.org/**

Description du poste :

L'association
Le Jardin Moderne est une association située à Rennes, dans une ancienne usine Kodak de la Zone industrielle de la rue de Lorient.
Ouvert depuis 1998, Le Jardin Moderne se positionne comme un lieu ressource permettant de pratiquer tout style de musique, de structurer ses projets personnels ou professionnels, et d'organiser des événements grâce à plusieurs espaces scéniques.
C'est également un lieu inclusif, ouvert à toutes les personnes et toutes les esthétiques. L'association s'est donné comme objectif de lutter pour une égalité réelle entre les personnes, quels que soient leurs ressources financières, situations professionnelles, genres, origines, religions ou opinions.
C'est enfin un lieu de vie et de rencontre, dont le but est de créer les conditions pour permettre à toutes et tous de s'émanciper par la pratique musicale, la coopération entre associations, la formation professionnelle, et des moments de partage autour d'un concert, d'un atelier, d'un verre ou d'un repas.

Le restaurant
Élément clé assurant la convivialité et les échanges, le restaurant du Jardin Moderne est ouvert le midi depuis vingt ans, du mardi au vendredi, avec une quarantaine de couverts par jour en moyenne. Une vente à emporter est également proposée.
L'association ambitionne d'y proposer des plats accessibles, composés à partir d'aliments locaux et de qualité. Le restaurant est fréquenté autant par les personnes travaillant dans la Z.I. de la route de Lorient, par le personnel du Jardin Moderne et des associations hébergées, les personnes venant répéter ou se former...
Dans le contexte du départ de son cuisinier, après dix années de bons et loyaux services, l'association est la recherche d'une personne pour le remplacer.
Qualifiée, rigoureuse et expérimentée dans le secteur de la restauration, nous souhaitons intégrer dans notre équipe une personne investie dans une démarche professionnelle éthique, travaillant avec des fournisseurs locaux et en mesure de développer des propositions végétariennes attrayantes. Intéressée par le secteur associatif et culturel, la personne recrutée devra faire appel à sa créativité et avoir la volonté de créer des passerelles entre restauration et cultures.
La cuisinière ou le cuisinier travaillera au quotidien en collaboration avec une Aide Cuisine et Service, sous la responsabilité directe du Coordinateur de l'activité Bar/Restaurant/Répétition. Il ou elle sera placé.e sous la responsabilité hiérarchique de la Codirection de l'association et sera amené.e à travailler avec toute l'équipe

permanente.

Missions
Mission 1 : Organisation du travail
• Détermination des besoins en matériels et équipements
• Planification des tâches en fonction du rythme de l'activité
• Élaboration et mise à jour éventuelle de fiches techniques pour l'élaboration de certains plats ou pour l'utilisation des matériels et équipements
• Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations, en respectant un budget prescrit
• Élaboration d'une carte périodique de saison
• Réalisation d'inventaires des stocks et matériels
• Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons fournisseurs
• Stockage des denrées et rotation des stocks
• Rangement et nettoyage de la cuisine et des équipements après chaque service
Mission 2 : Production culinaire
• Réalisation des plats en fonction des approvisionnements, des saisons, d'une carte
• Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)
• Réponse aux annonces et commandes en salle
• Mise en valeur des préparations
• Dressage et envoi des préparations
• Préparation d'une quarantaine de catering pour les équipes dont 4 par an à assurer sur place pour le service
Mission 3 : Contrôle de l'hygiène et de la sécurité du restaurant
• Application et contrôle des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
• Application et contrôle du rangement et stockage des produits et matériels selon les consignes de l'établissement et la réglementation en vigueur
• Application et contrôle du port des équipement individuels de sécurité (vêtements professionnels, protections individuelles)
• Veille sur la réglementation, en collaboration avec le Codirecteur administratif et financier
Missions ponctuelles
• Mise en place ou participation d'événements mêlant restauration et activités associatives, sociales, artistiques et culturelles (ex : Refugee Food Festival, cuisine participative, ateliers bénévoles, vente publique sur événements)
• Participation à certains temps forts associatifs (Assemblée générale, séminaires de travail en équipe, déplacements professionnels, événements produits par l'association)

Profil recherché
Connaissances / Savoir faire :
• Maîtrise des normes HACCP au quotidien
• Connaître les produits locaux selon les saisons et s'en inspirer pour cuisiner
• Limiter le gaspillage alimentaire
• Réceptionner des marchandises et s'assurer de leur quantité et qualité
• Définir le prix de vente d'un plat en fonction des achats réalisés
• Optimiser son temps de travail, ses tâches et ses déplacements
Qualités :
• Sens de l'organisation, ponctualité et rigueur
• Capacité à travailler en équipe
• Créativité et curiosité,
• Bienveillance et bon relationnel
Diplôme : CAP, Bac pro, BTS Hôtellerie Restauration ou acquisition par l'expérience
Expérience : 2 ans minium à la gestion de la cuisine d'un établissement de restauration
Autres informations : permis B nécessaire à l'activité.
Conditions de travail :
• Travail du lundi au vendredi
• Contrat à durée indéterminée : Temps plein 1 575 heures, annualisées de septembre à août
• Fermetures du lieu et prises de congés et récupération d'heures à Noël et au mois d'août
• Poste classé au groupe C de la convention ECLAT (IDCC 1518)
• Salaire de base indicatif, hors reconstitution de carrière : 1 906,58€ brut mensuel
• Reconstitution de carrière conventionnelle
• Avantages en nature repas
• Forfait mobilités durables pour les déplacements/domicile travail réalisés en vélo ou en covoiturage
Modalités de candidature
Lettre de motivation et CV à adresser uniquement par mail :
• adresse : recrutement jardinmoderne.org
• objet : « Candidature Cuisine »
• à l'attention de : la Présidente de l'association

Date limite d’envoi des candidatures : dimanche 19 juin 2022, inclus
Date des entretiens : lundi 4 juillet 2022
Prise de fonction : le jeudi 1er septembre 2022

Contact pour répondre à l’offre :

Nom : **Berthelot**
Prénom : **Marilyn**
Adresse mail : **recrutement@jardinmoderne.org**