**OFFRE D’EMPLOI**

**ENCADRANT·E TECHNIQUE D’INSERTION**

**CHEF·FE DE CUISINE**

**EMPLOYEUR**

POINT D’EAU, association loi 1901 créée en 1993 en vue d’accueillir en journée sans conditions les personnes sans abri et/ou en grande précarité et de les accompagner dans leur parcours (convivialité, accès à la santé, accès aux droits, etc.)

4 valeurs guident son action : Inconditionnalité / Gratuité / anonymat / considération

Une équipe en place dynamique et créative composée de : 11 salarié·e·s – 60 bénévoles – 2 services civiques – 2 stagiaires

En 2021, Point d’eau déménage dans de nouveaux locaux construits tout au long de l’année et dans lesquels a été ajoutée une cuisine professionnelle de 70 m2.

**MISSION et PLACE DANS LA STRUCTURE**

Préparer le démarrage, assurer le fonctionnement, la production et l’encadrement des équipes de la cuisine d’insertion *Les Mets connus* qui ouvrira ses portes à partir de mars 2022 dans les nouveaux bâtiments de Point d’eau, en relation et bonne intelligence avec **l’équipe** des personnes, salariées ou bénévoles, engagées dans le quotidien de l’association.

*Les Mets connus* est un Atelier Chantier d’Insertion destiné à l‘accompagnement de personnes éloignées de l’emploi en Contrats à Durée Déterminée d’Insertion (CDDI), encadrées par vous, une coordinatrice et accompagnées par une chargée d’accompagnement social et à la formation. La production de cette cuisine est basée sur des matières premières issues des circuits courts et de la récupération d’invendus alimentaires. Elle est dédiée à la vente aux particulier·ere·s, groupes et ditributeur·rice·s de box du midi et de biscuits.

**ACTIVITES**

1. **Organisation de la production de box du midi et de biscuits**

En autonomie :

* Accueil de l’équipe cuisine
* Répartition des tâches et coordination de l’approvisionnement à la distribution
* Supervision de la production à la vente
* Achats matières premières et matériel cuisine
* Suivi des stocks
* Calcul des coûts
* Rédaction fiches recette
* Etablissement de devis
* Suivi factures

En lien avec le·la second·e de cuisine :

* Supervision de la production et de conditionnement des biscuits

En lien avec la coordinatrice :

* Rencontre et négociation avec les producteur·rice·s et autres approvisionneurs
* Planification des approvisionnements
* Répartition des approvisionnements en fonction des activités du pôle alimentaire

1. **Encadrement et accompagnement des salarié·e·s en insertion**

En lien avec le·la chargée d’accompagnement et d’insertion et la coordinatrice **:**

* Recrutement des personnes en CDDI
* Planning des salarié·e·s en insertion pour la partie production
* Participation aux temps de bilan
* Accompagnement et évaluation des salarié·e·s en insertion en situation de travail, dans le cadre de la montée en compétence.

1. **Participation générale à la vie du centre et intégration à l’équipe**

Travailler en équipe, en participant activement aux réunions hebdomadaires, en étant à l’écoute et en contribuant à la bonne marche quotidienne, notamment en coopérant avec chacun en cas de besoin.

**COMPETENCES ET APTITUDES**

* Gestion d'équipe : Superviser le travail de 9 à 11 personnes en simultanée avec différents niveaux d'expérience et avec une forte rotation d'équipe
* Transmission et accompagnement : qualité de pédagogue, accompagnement des personnes dans leur projet professionnel individuel avec le développement de compétences transférables à d'autres métiers.
* Relationnel : gestion des conflits, capacité d'écoute, de délégation, cohésion et motivation de l'équipe, capacité de travail en équipe
* Adaptabilité : Définir une entrée, un plat et un dessert la veille en fonction des approvisionnement liés à la saison et à la récupération d'invendus.
* Cuisine végétarienne et adaptée à divers régimes
* Gestion de la production : Mener la production de box du midi, de jus de fruit et de biscuits, en répondant aux exigences de qualité et de coûts de production
* A déjà plusieurs expériences professionnelles significatives dans le poste de chef.fe de cuisine
* Intérêt pour travailler dans une SIAE, valorisant différentes cultures alimentaires, pour une cuisine qualitative avec des produits locaux et/ou invendus, avec du contact client lors de vente quotidienne sur le lieu de production
* Intérêt pour le travail partenarial en lien avec les acteurs locaux de l'alimentation et de l'insertion
* Formation minimum requise : CAP cuisine ou Brevet professionnel de cuisine, normes HACCP
* Bon niveau d’utilisation des logiciels de bureautique
* Bonne capacité d’organisation personnelle
* Connaissance et engagement dans le secteur associatif appréciée

**SAVOIRS-ÊTRE**

* Empathie et pédagogie
* Résistance au stress - humour
* Capacité d'adaptation
* Exemplarité
* Capacité à susciter de la curiosité et de la motivation
* Créativité

**TEMPS DE TRAVAIL et REMUNERATION**

* CDI
* Du lundi au vendredi de 8h à 14h en production et des temps d'après-midi d'organisation
* 35h : temps de production + coordination avec les collègues et gestion
* Salaire : entre 2100 et 2350 € mensuels brut en fonction du profil.
* Convention collective ELISFA : 6 semaines de Congés payés / an
* Mutuelle : Prise en charge de 50% de la base de la mutuelle
* 50% du titre de transport pris en charge

**CONTACT : Mr Richard DIOT, directeur. Pour candidater :** Envoyer par mail une lettre de motivation, un CV et références à[**direction@pointdeau.org**](mailto:direction@pointdeau.org)et à **leila.pageault@pointdeau.org** avant le 15 décembre 2021**.**