** **

**FICHE DE POSTE - Second.e de cuisine au sein des Mets connus, cuisine inclusive**

**CONTEXTE DU POSTE**

Depuis 1993 à Grenoble, l'association Point d'Eau accueille de manière inconditionnelle, anonyme et gratuite des personnes en situation de grande précarité. Nous travaillons autour de l'accès à l'hygiène, aux droits, aux soins et à la remobilisation. Issu de l’engagement de personnes accueillies devenues bénévoles, les Mets connus est l’aboutissement de leur travail.

Supervisé-e-s aux petits oignons par l’encadrant technique chef de cuisine et le/la second.e de cuisine, ce sont 9 personnes salariées en insertion qui imaginent et concoctent chaque jour des buffets chauds ou froids, des repas complets, des biscuits dans une cuisines professionnelle neuve de 70m2.

Notre attention est portée au bien-être et à l'épanouissement de chacun-e grâce à un cadre de travail bienveillant et structurant et un accompagnement complet autour de la reprise d'emploi.

**MISSIONS**

* **Sous la supervision de l'encadrant technique d’insertion :**
	+ Soutien à l’organisation de la production salée et sucrée
	+ Soutien à la gestion des approvisionnements
	+ Accueil et encadrement des salarié.es lors des temps de production
	+ Supervision de la production et de la vente des produits
	+ Suivi des stocks
	+ Rédaction fiches recettes biscuits
	+ Établissement des devis
	+ Suivi factures
* **En temps de coordination d'équipe :**
	+ Participation aux réunions équipe cuisine permanente et salarié.es en insertion
	+ Travail avec l'ETI et la coordinatrice pour planification de la production
* **Lors d'absences de l'encadrant.e technique d'insertion et en lien avec la coordinatrice :**
	+ Organisation de la production salée et sucrée
	+ Accueil des salarié.es lors du shift de production dont il/elle est référent.e
	+ Répartition des tâches et coordination du temps de travail, de l'approvisionnement à la distribution
	+ Planification des approvisionnements
	+ Répartition des approvisionnements en fonctions des activités du pôle alimentaire

**COMPETENCES**

* Gestion de la production : Mener la production en répondant aux exigences de qualité et de coûts de production
* Gestion d'équipe : Superviser le travail de 6 à 8 personnes avec différents niveaux d'expérience et avec une forte rotation d'équipe.
* Transmission et accompagnement : qualité de pédagogue, accompagnement des personnes dans leur poste au sein de la cuisine
* Relationnel : gestion des conflits, capacité d'écoute, de délégation, cohésion et motivation de l'équipe, capacité de travail en équipe
* A déjà plusieurs expériences professionnelles significatives dans le poste de second.e de cuisine.
* Formation minimum requise : CAP cuisine ou Brevet professionnel de cuisine, normes HACCP
* Intérêt pour travailler dans une Structure d’Insertion par l’Activité Economique valorisant différentes cultures alimentaires, pour une cuisine qualitative avec des invendus, avec du contact client lors de ventes quotidiennes sur le lieu de production et hors les murs.
* Permis B demandé

**CONDITIONS DU POSTE**

* Contrat PEC – ou CDD classique selon éligibilité – 18 mois.

Période d'essai d'un mois. Possible évolution en CDI.

* Démarrage dès que possible
* Du lundi au vendredi de 7h30 à 14h ou de 14h à 18h en production et/ou approvisionnement
* 26h : temps de production + coordination avec les collègues et gestion
* Salaire de base mensuel : 1426 € brut - pour 74% ETP
* Rattaché à la convention collective des acteurs du lien social et familial

**Pour candidater : merci d’envoyer un CV et une lettre de motivation, ainsi que le justificatif d’éligibilité au contrat PEC à l’adresse suivante** **manon.gatto@pointdeau.org** **pour Manon Gatto, coordinatrice des Mets connus.**

**Clôture des candidatures : le 31/12/2022 pour des entretiens dans la semaine et une prise de poste courant janvier.**