



Recrute

un.e Second.e de CUISINE pour la saison 2023.

Au sein d'un Centre d'accueil de groupes international installé dans un ancien monastère du XIIème dans la vallée de la Drôme, vous travaillez en équipe pour assurer l'élaboration et la production de menus inventifs à destination des hôtes hébergés sur le site en pension complète ou demi-pension.

Dans un esprit de « pension de famille », vous créez des plats familiaux et colorés à base de produits locaux et de saison. Le jardin du lieu vous offre ses richesses pour laisser libre court à votre créativité.

La SCIC Nouveau Monastère assure plus de 6000 nuitées et sert plus de 12000 repas (service au plat) chaque année entre mars et novembre. L'équipe composée d'une quinzaine de personne en pleine saison assume toutes les missions nécessaires (cuisine, service, entretien, maintenance...) pour assurer un accueil de qualité de la clientèle internationale et éclectique.

Missions principales du poste:

En duo avec le/la responsable de cuisine et en coordination avec les commis cuisine (1 à 3 personnes selon l'occupation du site),

- Assurer la préparation, la confection et le dressage des plats dans le respect des normes HACCP et du PMS de la structure.
- Concevoir et élaborer des menus équilibrés, ponctuellement des menus végétariens et végétariens
- Assurer le suivi de la gestion des stocks et de la conservation des produits : de la commande à la réception des livraisons.
- Organiser et entretenir les postes de travail et les équipements de la cuisine
- Participer ponctuellement au service au plat et à la plonge post service.
- Transformation de produits

Exceptionnellement, il peut être demandé au salarié d'assurer des missions complémentaires pour permettre le maintien d'un service client de qualité (préparation du petit déjeuner, petit entretien, récupération de commande, marché...)

Savoir-Faire indispensable :

- Capacité à concevoir des menus équilibrés et complets en autonomie et selon les consignes
- Capacité à préparer des repas complets (entrée, plat, dessert) en autonomie pour une quarantaine de personnes
- Connaissance et compréhension des normes sanitaires et d'hygiène (HACCP)
- Capacité à intégrer et à travailler en équipe

Pré-requis :

Une formation en cuisine est un plus

Moyen de transport indispensable pour se rendre sur le lieu de travail

Savoir-être :

- Apprécier la vie de groupe et le rythme des saisons touristiques
- Faire preuve de respect envers ces collègues
- Savoir respecter les consignes et les outils de travail,
- Faire preuve de calme et de sens de l'organisation
- Apprécier le contact humain
- Sens du collectif et du service client.

CADRE D'EMPLOI :

- Lieu de travail : Ancien Monastère de Sainte-Croix, 26150 Sainte-Croix
- Type de contrat : CDD de mi-mars à octobre – Avenant de prolongation possible
- Convention collective Tourisme Social et Familial
- Début de contrat : dès que possible à partir de mi-mars
- Salaire brut indicatif : 11,50 €/h
- Nombre d'heures : 130 h/ mois lissées sur la durée du contrat
- Travail selon planning week-end et jours fériés

Les horaires et les jours travaillés peuvent connaître certaines fluctuations selon l'accueil et la demande des groupes en termes de restauration.

Les candidatures (CV + lettre de motivation) sont à envoyer par mail à : stephanie.dupraz@le-monastere.org au plus tôt.