

CUISINIER / CUISINIÈRE

Les Amanins, centre d'accueil en agroécologie, recherche un saisonnier pour préparer les repas servis aux séjournants (séjours en pension complète, groupes en visite à la journée, stages, séminaires), à l'école du Colibri et à l'équipe salariée. Vous travaillerez en collaboration avec le pôle cuisine composé de trois cuisiniers.

Nos repas « du jardin à l'assiette » sont élaborés à 90% à partir de notre production maraîchère et fermière (fruits, légumes, céréales, viande, produits laitiers). Nous complétons notre approvisionnement auprès de circuits courts locaux de distribution. Notre alimentation biologique suit naturellement le rythme des saisons et tout ou presque est « fait maison ».

Notre régime est à dominante ovo-lacto-végétarienne. La viande provient uniquement de notre élevage et est servie une à deux fois par semaine.

MISSIONS

1. **Préparer les repas** : pour le service du midi et/ou du soir, en fonction du public accueilli. Les repas sont généralement servis en buffet.
2. **Transformer notre production** : pour la conservation
3. **Assurer toute tâche inhérente à la cuisine** : nettoyage des locaux, entretien du matériel, plonge, etc.

Les missions se déroulent en autonomie. Néanmoins un second cuisinier est mobilisé lorsque le nombre de repas le justifie. Le travail s'organise en coopération avec les pôles agricole et accueil. Vous serez amené(e) à encadrer des stagiaires. Vous respecterez les normes HACCP.

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :

Une expérience de 2 ans dans le poste de cuisinier.

Compétences principales :

- Composer un menu équilibré (notions de diététique)
- Composer un menu adapté aux régimes spéciaux (notamment végétarien, sans gluten)
- Travailler les produits frais de saison (créativité et capacité à s'adapter aux produits disponibles)
- Diriger la confection d'un repas (autonomie et capacité à déléguer)
- Respecter les règles d'hygiène et les dispositions légales afférentes à la cuisine.

Capacités :

- Volonté de travailler en équipe, capacité d'écoute
- Intérêt pour le partage d'expérience
- Aptitude à gérer les priorités, à anticiper et à prendre des décisions en cas de difficulté

MODALITES

Recrutement :

Candidature à adresser par voie postale ou par courriel à l'attention de Nicolas à l'adresse suivante :

Les Amanins – 1324, route de Crest – 26400 LA ROCHE SUR GRANE

nicolas@lesamanins.com

Date limite de candidature au 10 juin 2023

Entretiens de recrutement : deuxième semaine de juin 2023

Prise de poste : les jours suivants si possible. Au plus tard 1^{er} juillet 2023.

Conditions du poste :

- Temps de travail = 30 heures par semaine sur 4 jours de travail
- Lieu = Les Amanins – 26400 LA ROCHE SUR GRANE
- Type de contrat = CDD de 3 mois avec période d'essai de 15 jours
- Rémunération = 12,87€/h salaire unique (échelon 6 de la convention collective agricole)
- Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50 %
- Repas du midi pris en charge par l'entreprise
- Pas de travail en soirée