



Profil de poste

Cuisinier/Cuisinière de restaurant associatif

Le café-restaurant associatif La Pirogue recherche un-e cuisinier/cuisinière en CDD de remplacement pour 35h/semaine.

A noter : Il s'agit d'une période de transition pour La Pirogue : le contrat pourra être renouvelé sous la forme d'une embauche en CDI.

Le café-restaurant La Pirogue est un projet associatif par et pour les habitants, qui a pour vocation de réinventer un vivre-ensemble à travers la mixité sociale, culturelle et générationnelle.

L'équipe de bénévoles et salariés font vivre ces ambitions à travers :

- un programme d'animations en direction des habitants
- un café, espace d'accueil convivial tenu par les bénévoles
- un restaurant de proximité - uniquement les midis du lundi au vendredi (**fermé le we**)

L'accès à une alimentation saine et responsable pour tous, dans un lieu de vie convivial et créateur de liens sont des objectifs forts de l'association. Ce restaurant propose une cuisine de saison et de qualité à prix solidaires, et une transition progressive vers un approvisionnement de plus en plus local et respectueux de l'environnement.

Le cuisinier ou la cuisinière sera en charge de la gestion et préparation du repas du midi du lundi au vendredi.

Missions principales :

- Élaborer les menus en respectant l'éthique de l'association et le budget imparti,
- Préparer les plats (2 plats du jour dont un végétarien), desserts, les commandes de buffets et petites restaurations ponctuelles.
- Assurer le nettoyage et le rangement de la cuisine en respectant les normes d'hygiène alimentaire (PMS et HACCP)
- Gérer les stocks, réceptionner - contrôler les livraisons, assurer le suivi de la traçabilité.
- Gérer les achats et les fournisseurs en fonction du budget et en favorisant un approvisionnement local et une agriculture raisonnée,
- Assurer une communication fluide et efficace avec l'équipe et les bénévoles
- Participer aux réunions et aux réflexions, être force de propositions sur le volet restauration solidaire/durable. (Gestions des achats/fournisseurs, budget et tarification solidaire, transition alimentaire, ...)
- Encadrer des stagiaires ponctuels en cuisine

Profil :

- Titulaire d'un brevet professionnel ou CAP cuisine/restauration
- Expérience en restauration souhaitée
- Intérêt pour le milieu associatif et le projet de La Pirogue

Qualités :

- Être curieux, créatif, et force de proposition
- Goût pour une cuisine gourmande, colorée, populaire, variée, d'ici ou d'ailleurs, et de saison.
- Personne sociable, dynamique et organisée
- Savoir gérer son stress et être flexible face aux imprévus
- Capacité à travailler en autonomie et en équipe (avec les bénévoles et les salariés)

Conditions de travail :

Lieu	Café La Pirogue, 1 place de la commune de 1871, 38100 Grenoble
Cadre horaire	Service uniquement les midis, du lundi au vendredi Pas de travail le week-end (hors buffets ponctuels) Fermeture 3 semaines en août et 1 semaine en décembre
Contrat	CDD de remplacement 35h par semaine Evolution vers un CDI en cours d'année 2024
Rémunération et avantages	SMIC horaire, évolution possible selon le profil lors du passage en CDI Système de primes Politique de formation et de montée en compétences collectives Mutuelle prise en charge à 50% par l'association
Prise de poste	Courant mars

Merci d'envoyer vos candidatures (CV et lettre de motivation) avant le 28/02/2024

par mail à : contact.lapirogue@gmail.com

Nous contacter : 09 53 74 08 93 / contact.lapirogue@gmail.com

Pistes pour diffusion de l'offre

- Lesdiguières Clos d'Or OK
- Auvergne Rhône Alpes Solidaires OK
- Charline : « je vous conseille de contacter l'AFRAT. C'est un organisme qui propose plusieurs formations dont celle de "cuisinier du terroir" que j'ai suivi, et ils font régulièrement suivre à leurs anciens stagiaires des offres d'emploi. Comme c'est une formation qui met l'accent sur le fait maison, le local et la saisonnalité des produits je pense que les profils pourraient correspondre au poste ! »
OK
- Cuisine Sans Frontières OK
- Pôle Emploi OK