



## Fiche de Poste - ENCADRANT·E TECHNIQUE D'INSERTION - CHEF·FE DE CUISINE

---

**CDD remplacement 9 mois – temps plein – à pourvoir décembre 2024**

Vous interviendrez au sein de l'Atelier Chantier d'Insertion de POINT D'EAU, une association qui travaille avec des personnes en situation de grande précarité.

A ce jour, trois activités structurent notre action :

- Un accueil de jour avec 4 axes de travail : hygiène / santé / accès aux droits / remobilisation
- Un pôle insertion traiteur- conserverie ayant pour vocation l'insertion des personnes les plus éloignées de l'emploi dans l'univers d'une cuisine joyeuse
- Un pôle solidarité alimentaire ayant pour objet la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire au travers de ramasses, de transformations, d'ateliers cuisine et de distributions solidaires.

**Une des particularités de Point d'eau est le fait que tous les projets sont développés sous l'impulsion et avec les personnes accueillies, de l'idée à la mise en œuvre.**

Vous intégrerez un équipe plurielle composée de salarié.e.s (13 salarié.e.s en insertion, 20 salarié.e.s permanents), de bénévoles (environ 120 dont une majorité issue du public accueilli).

Nous travaillons sur deux sites grenoblois, l'un situé à Ile Verte, l'autre situé au Pole R, avenue des jeux olympiques. Vous interviendrez majoritairement sur ce dernier.

### MISSION et PLACE DANS LA STRUCTURE

Au sein de l'ACI, l'équipe de 2 encadrants techniques assurent le fonctionnement, la production et l'encadrement des équipes de cuisinier.e.s et logisticien.ne.s en insertion (10 à 13 personnes). Les encadrants collaborent avec une chargée d'insertion professionnelle. L'ensemble de l'équipe et de l'activité est coordonné par une coordinatrice.

### ACTIVITES DU POSTE

- 1. Être garant de la qualité et quantité des prestations traiteur réalisées par l'ACI et du respect des normes d'hygiène et PMS en vigueur pour cette activité.**
- 2. Organisation de la production traiteur et conserverie**

En lien avec la deuxième encadrante technique :

- 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
- Rencontre et négociation avec les producteur·rice·s et approvisionneurs
- Planification des approvisionnements
- Occasionnellement, livraison et service

En lien avec la coordinatrice :

- Etablissement des devis et planification de la production
- Suivi des factures



### 3. Encadrement et accompagnement des salarié·e·s en insertion

En lien avec l'ensemble de l'équipe :

- 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.

### 4. 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 10 à 13 personnes en simultanée avec différents niveaux d'expérience et avec une forte rotation d'équipe
- Cuisine : compétence professionnelle solide, créativité et curiosité. Pas de compétence nécessaire en conserverie, sujet maîtrisé par l'autre encadrante technique mais volonté d'apprendre. A déjà plusieurs expériences professionnelles significatives dans le poste de chef.fe de cuisine
- 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
- 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 et IAE en particulier appréciés

## SAVOIRS-ÊTRE

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

## TEMPS DE TRAVAIL et REMUNERATION

- CDD 8 mois
- 35h - du lundi au vendredi – planning à définir
- Salaire : Grille conventionnelle ELISFA : 175 points
- Convention collective ELISFA : 6 semaines de Congés payés / an
- Mutuelle : Prise en charge de 60% de la base de la mutuelle
- 50% d'un abonnement de transport pris en charge