

Cuisinier(e) H/F encadrant technique

L'association La Trame héberge des personnes exilées en situation de précarité (nommées compagnons) et les accompagne dans leurs démarches quotidiennes, leur accès aux droits et l'apprentissage de compétences techniques valorisables dans le monde du travail.

L'association recherche un.e **cuisinier(e) encadrant technique**.

Les missions seront les suivantes :

- Assurer le bon fonctionnement/ encadrer/ soutenir quotidiennement une équipe de compagnons. Participer à leur formation technique. Participer aux réunions concernant la vie associative et l'encadrement.
- Concevoir et préparer un menu végétarien journalier varié, équilibré et adapté à la saisonnalité, avec une attention portée aux différents régimes et allergies.
Entretien de la cuisine et de la plonge.
- 5 ou 6 services par semaine, selon la saison

Pour cela, il est demandé les compétences/expériences suivantes :

- capacité d'adaptation et d'organisation afin de répondre efficacement aux imprévus ;
- capacité de travail en équipe et esprit d'initiative
- être pédagogue, patient et capable de se remettre en question
- créatif, à l'aise avec le service à l'assiette et les rythmes intenses
- connaissance et sensibilité au milieu associatif ; adhésion au projet associatif

Expérience indispensable en tant que cuisinier dans un restaurant,
Expérience dans l'encadrement technique ou le travail social souhaitée
Connaissance de la cuisine végétarienne, vegan.
Pouvoir communiquer basiquement en anglais.
Pouvoir effectuer des services de soir et week-ends.

Permis B souhaité

Contrat CDI (après période d'essai) 35h / semaine à 2030€ brut mensuel.

Envoi des candidatures (CV+Lettre de motivation) à l'adresse latrame26@protonmail.com