



ENCADRANT TECHNIQUE CUISINIER/TRAITEUR (H/F)
POLE IAE LE PRADO – ASSOCIATION LES JARDINS DU PRADO
CDI – BRESSIEUX (38)

CONTEXTE DU RECRUTEMENT :

Le pôle IAE du Prado recrute sur l'association « Les Jardins du Prado », **une/un « Encadrant technique cuisinier/traiteur (H/F)»** pour un contrat à durée indéterminé (CDI), basé à Bressieux (38).

PRESENTATION DU POLE INSERTION PAR L'ACTIVITE ECONOMIQUE DU PRADO :

Le pôle IAE du Prado a pour mission de faire de l'activité économique un outil d'insertion professionnelle et de lutte contre la précarité au travers de ses différentes entités et activités : maraîchage biologique, préparation et livraison de repas et services traiteur, vente de produits transformés, bâtiment second œuvre, propreté multi-services.

Les activités d'insertion du Prado emploient des hommes et des femmes rencontrant des difficultés d'ordre professionnel, social ou personnel et tenus à l'écart du monde du travail (chômeurs de longue durée, bénéficiaires de minimas sociaux, sans qualification ni formation, personnes sans ressources, jeunes sans expériences,...) afin de les accompagner vers l'emploi durable.

Le pôle restauration/traiteur est implanté sur le site de Bressieux et dispose de cuisines pour les activités de préparation de repas et traiteur et d'un atelier de transformation de produits.

PROFIL RECHERCHE :

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous avez une formation, des compétences et une expérience significative en cuisine : restauration traditionnelle, collective, traiteur et disposant d'une formation HACCP
- Vous adhérez aux valeurs de l'ESS et souhaitez vous engager dans un projet en faveur de l'inclusion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi.
- Vous aimez travailler en équipe et vous êtes intéressé par l'encadrement de salariés en insertion.
- Vous avez des capacités à communiquer avec bienveillance et professionnalisme.
- Vous êtes rigoureux et avez un réel sens de l'organisation.
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques de planification/organisation/reporting.

MISSIONS PRINCIPALES:

Placé(e) sous la responsabilité de la Responsable du pôle « Restauration/traiteur », vous supervisez, formez et accompagnez les salariés en insertion dans la préparation et la livraison de plats cuisinés, la réalisation de prestations en services traiteur, la transformation de produits issus du maraîchage biologique (soupes, sauces,...), tout en respectant les protocoles définis ainsi que les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité en vigueur. Vous participez également directement à la préparation des plats cuisinés et repas avec l'équipe que vous encadrez.

ACTIVITES PRINCIPALES :

Encadrement des salariés en insertion, formation et développement des compétences :

- Accompagner les salariés dans la découverte et la maîtrise des métiers de la restauration et du service traiteur
- Assurer la transmission de compétences pratiques sur les gestes professionnels spécifiques aux métiers de la restauration (techniques culinaires, gestion des produits, gestion de la relation client)
- Assurer une supervision et un suivi individualisé des tâches réalisées par les salariés (préparation des plats, service, gestion des stocks,...)
- Participer à créer un environnement de travail respectueux et motivant, favorisant la montée en compétences.
- Participer à des évaluations régulières pour suivre les progrès et les compétences acquises

Préparation et suivi des commandes de restauration et des prestations traiteur :

- Contribuer à organiser et planifier la production en fonction des commandes clients (repas, buffets, cocktails,...)
- Participer directement à la préparation des plats cuisinés et repas avec l'équipe que vous encadrez.
- Vérifier la qualité des produits et leur conformité avec les exigences des clients
- Garantir le respect des délais de livraison et des conditions de service

Gestion des aspects techniques :

- Veiller au respect des normes HACCP et de Sécurité
- Contrôler et assurer le bon fonctionnement des équipements de cuisine et du matériel nécessaire à la réalisation des prestations.
- Participer à l'approvisionnement et à la gestion des stocks des produits alimentaires.

Suivi administratif et reporting :

- Réaliser des bilans réguliers des activités et des résultats des salariés en insertion.
- Participer aux réunions du pôle pour échanger sur l'avancement des missions et des besoins des salariés et sur le suivi des objectifs et des indicateurs d'activité (qualité, délais, satisfaction client).

CONDITIONS :

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : temps plein, du lundi au vendredi, horaire de journée 35 heures par semaine
- **Rémunération** : 27 000€ brut annuel
- **Lieu de travail** : Bressieux. Une présence quotidienne sur le site est nécessaire
- **Avantages** : Mutuelle prise en charge à 50%

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITEE : 15/06/2025

Si vous souhaitez candidater, merci d'envoyer CV et lettre de motivation à : cbasset@le-prado.fr