



**Le Champ Commun cherche sa nouvelle cuisinière ou son nouveau cuisinier pour l'automne 2018...**

Suite à l'ouverture de l'Auberge et le lancement des activités d'hébergement et restauration, nous recherchons une CUISINIÈRE/ un CUISINIER avec expérience, ayant l'envie de s'investir dans le portage et le développement de l'activité de restauration.

**MISSIONS :**

En lien étroit avec l'équipe de salariéEs de la coopérative, plus particulièrement les responsables du bar-café-concert et les gestionnaires de l'activité d'hébergement, la cuisinière/ le cuisinier sera chargé(e) de :

- Développer une offre de restauration de type restaurant ouvrier (menu unique avec alternative végétarienne; pas de carte)  
4 midis par semaine  
,  
du mardi midi au vendredi midi  
(entre 10 et 50 couverts en 1 à 2 service(s));

- Assurer la restauration du vendredi soir (burgers maison ou menus à thème, selon les événements liés à la programmation culturelle ; entre 20 et 100 couverts) ;
- Assurer la préparation des matières premières pour les assiettes apéritives qui proposées au bar du mercredi soir au dimanche soir et développer l'offre;
- Pour l'ensemble des prestations de restauration : élaborer les repas avec un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ; gérer les commandes, approvisionnements, menus ; proposer des alternatives végétariennes ;
- Assurer le suivi et l'hygiène de la cuisine pendant et après la confection des repas.

### **PROFIL RECHERCHE**

Sur l'ensemble de ces missions, la/le salariéE devra faire preuve de :

- rigueur ;
- organisation ;
- anticipation;
- autonomie ;
- créativité ;
- adaptabilité ;
- résistance au stress ;
- sens de l'accueil ;
- tenue irréprochable ;
- capacité à travailler en équipe et à déléguer (des renforts de la part de l'équipe sont prévus sur la préparation des repas et/ ou la plonge en fonction du taux de fréquentation);
- sensibilité pour les alternatives de relocalisation des activités économiques et le travail coopératif.

### **DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES**

\* **CAP cuisine** (avec si possible première **expérience semi-autonome**), **diplôme d'hôtellerie**  
ou  
**expérience significative**  
souhaitée;

\* Maîtrise de la **méthode HACCP** et de la réglementation en cuisine collective ;

\* Une formation voire une expérience significative en **activité de conserverie/ transformation alimentaire** est un plus (essentiellement fruits et légumes).

## CONTRAT

\* **CDD de 6 mois (octobre 2018 - mars 2019) ; 35h/semaine, travail les midis du mardi au vendredi midi et le vendredi soir. Poste susceptible d'évoluer et de se pérenniser en fonction du développement de l'activité de restauration.**

## CONDITIONS D'EMBAUCHE

Date d'embauche : le 2 octobre 2018.

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées les 19 et 20 septembre 2018.

CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER AVANT LE 7 AVRIL 2018 à :

(préciser « offre cuisinier saisonnier »)

SCIC LE CHAMP COMMUN

PROJET « RESTAURATION »

1, rue du Clos Bily à 56 800 AUGAN

Pour en savoir plus : [auberge@lechampcommun.fr](mailto:auberge@lechampcommun.fr)

tel: 09.67.37.49.04 (demander Anne-Catherine)