



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

tel: 09.67.37.49.04 (demander Anne-Catherine)