

Les Amanins, centre d'accueil et de séjours en agroécologie, recherche un collaborateur **Responsable de la Cuisine**. Notre vocation est de partager avec le public que nous accueillons, nos pratiques en faveur de la transition écologique. Animés par la double question fondamentale : « *Quelle planète laisserons-nous à nos enfants ? Quels enfants laisserons-nous à notre planète ?* », nous proposons des stages et des formations de découverte de l'écologie pratique et quotidienne, de l'écologie relationnelle et recevons des séminaires et formations qui résonnent avec nos valeurs. Nous œuvrons pour que l'humain et la nature se retrouvent.

Au service du projet global, vous travaillez au sein du cercle cuisine pour préparer les repas servis principalement en buffet libre-service à nos séjournants, à l'école du Colibri, ainsi qu'à l'équipe salariée. Notre cuisine, biologique, suit naturellement le rythme des saisons. Nos assiettes sont élaborées majoritairement à partir de notre production : fruits, légumes, céréales, viande, produits laitiers. Nous complétons notre approvisionnement auprès de circuits courts locaux de distribution. Notre régime est à dominante ovo-lacto végétarienne. La viande provient uniquement de notre élevage et est servie une à deux fois par semaine.

Vous travaillez, selon l'organisation du planning, en journée continue (8h30/18h30 avec 1h de pause déjeuner) ou en demi journée (8h30/15h30).

Notre équipe est composée de 3 cuisiniers dont un a pour rôle principal la confection de notre pain. La cuisine est directement en lien avec nos maraîchers et éleveurs, elle se met au service du cercle Offre soutenu par l'équipe accueil

MISSIONS PRINCIPALES

1. PRÉPARER LES REPAS (60% du temps hebdomadaire)

Vous concocterez les repas du midi et/ou du soir avec les produits disponibles dans nos jardins, seul(e) ou avec l'aide d'un autre cuisinier en fonction de l'effectif de convives.

2. TRANSFORMER ET CONSERVER NOTRE PRODUCTION

Vous fabriquerez coulis, confitures, biscuits et conserves ou selon les arrivages et le timing de production, vous vous mettrez en lien avec nos prestataires.

3. ASSURER TOUTES TÂCHES INHÉRENTES À LA CUISINE

Nettoyage, entretien du matériel, réunions opérationnelles, etc.

4. COORDINATION DE L'ÉQUIPE CUISINE

- Management du cercle cuisine : organisation et suivi du planning de l'équipe (fonction RH), facilitation des réunions hebdomadaires (lundi matin) et mensuelles avec votre cercle et avec celles des cercles accueil (services) et offre, préparation des menus à la quinzaine en lien avec le reste de l'équipe, vous vous assurez de la bonne circulation des informations au sein de votre cercle et avec le reste de l'équipe.
- Gestion de la cuisine : Vous effectuez la gestion des stocks, passez les commandes auprès de nos fournisseurs et des autres cercles, faites remonter les factures auprès du comptable et les besoins d'investissement du cercle auprès des associés de la Scop.
- Garant de l'hygiène et de la sécurité : Vous vous assurez du suivi des outils de gestion des normes d'hygiène (tableaux de températures, fiches techniques, vérification du matériel...).

PROFIL RECHERCHE

- **Expérience souhaitée** : 2 ans minimum dans un poste de cuisinier(e) et une première expérience de gestion de cuisine en autonomie. Vous avez déjà managé une équipe.
- **Compétences principales** : Composer un menu équilibré (notions de diététique) - Composer un menu adapté aux régimes spéciaux (notamment végétarien, sans gluten) - Travailler les produits frais de saison - Diriger la confection d'un repas - Respecter les règles d'hygiène et les dispositions légales afférentes à la cuisine - Mettre en œuvre les recommandations HACCP - Coordonner une petite équipe d'aides de cuisine (2 à 3 personnes en général : un parent d'élève par service, un wwoofeur).
- **Capacités** : Aisance dans le travail en équipe et capacité à s'organiser en autonomie, intérêt pour la coopération et la pédagogie - Adaptabilité (tâches diversifiées), organisation, rigueur - Aptitude à gérer les priorités et à anticiper - Capacité à gérer le stress ou les imprévus - Capacité à déléguer et suivre la bonne réalisation des tâches déléguées.
- Vous aimez cuisiner des produits frais et êtes sensible à la qualité de l'alimentation, à l'écologie (créativité et capacité à s'adapter aux produits disponibles).

MODALITÉS

Recrutement :

Candidature à envoyer à l'attention de **Nicolas BRUMAUD** par mail : nicolas.b@lesamanins.com ou par voie postale : LES AMANINS – 1324 route de Crest – 26400 LA ROCHE SUR GRANE

Limite de candidature : 10/12/2022 - Entretiens de recrutement : 15 Décembre 2022

Prise de poste dès au plus tard le 01/02/2023

Conditions du poste :

- Rémunération brute horaire : échelon 6 convention collective agricole ramené à 12,47 € brut (salaire unique pour tous les salariés)
- Période d'essai de deux semaines renouvelable une fois
- Selon votre volonté, vous pourrez devenir salarié-associé de la SCOP et participerez activement et collectivement à la gestion de votre outil de travail. Vous aurez un rôle de conseil stratégique dans vos domaines de compétence.

Contrat de travail : 30h hebdo évolutif en 35h selon le souhait du candidat. CDD de 6 mois pour une phase « test », en vue de transformation en CDI.