

HORIZON HABITAT JEUNES, les Jeunes prennent la place !

Agglomération de La Rochelle

Le RESTOKOOP, projet à l'articulation entre bien se nourrir, penser une société de coopération, de solidarité et de respect de l'environnement au cœur d'une résidence dédiée à la jeunesse et aux sympathisants du quartier populaire de Mireuil, recherche **son ou sa chef.fe de cuisine pour le 1^{er} Août.**

Le restaurant accueillera à partir du 18 Septembre, autour de son buffet, 50 personnes les midis en semaine.

Intégré dans un projet militant d'éducation populaire, d'émancipation de la jeunesse, et dans une démarche environnementale, le restaurant s'inscrit dans un concept d'entreprise coopérative jeunesse. (ECJ)

Votre mission sera double :

- Cogérer le restaurant coopératif et antigaspi
- Accompagner la montée en compétences de la jeune brigade de 5 coopérant.e.s sur 2 sessions annuelles.

Dans une conception alternative du métier de chef.fe de cuisine, venez rejoindre une équipe dynamique et multi-partenariale Horizon Habitat Jeunes + KPA La Rochelle, partageant des valeurs fortes :

- Engagements écologiques : produits locaux, frais, antigaspi, producteur.ices et fournisseur.euses éthiques,...
- Engagement social : accompagnement du collectif de jeunes qui expérimentent l'entrepreneuriat coopératif
- Engagement solidaire : politique tarifaire respectueuse de l'accessibilité pour tous et toutes.

Les principales missions :

Technique de cuisine :

- Proposer une cuisine anti-gaspillage alimentaire en valorisant les produits récupérés
- Elaborer les menus du jour (entrées, plats, desserts)
- Superviser la préparation des aliments
- Contrôler la réalisation, la qualité et la mise en place du buffet
- Veiller à l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements.

- Vérifier la qualité des produits et réaliser les prélèvements pour le laboratoire d'analyse
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance

Pédagogie :

- Former, encadrer et animer l'équipe resto. Certain.es sont diplômé.es et/ou expérimenté.es, d'autres pas du tout. Vous les assistez pour leur transmettre les techniques et savoir-faire en : mise en place, cuisine, organisation d'un service, gestion des approvisionnements en circuits courts, plonge, HACCP, suivi factures...
- Collaborer avec les équipes socio-éducatives : pédagogie, accompagnement, socio-culturel, dont la participation aux réunions hebdomadaires
- Contribuer au projet associatif militant en collaboration avec l'équipe Horizon

Administration / Gestion :

- Assurer et vérifier les approvisionnements journaliers auprès des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Gérer les achats et les stocks de produits et marchandises
- Superviser et gérer l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine
- Garantir le respect des règles d'hygiène.
- Analyser et gérer les coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...)

Compétences :

- Compétences culinaires : élaboration de menus, création régulière de nouveaux plats, excellente connaissance des produits, parfaite maîtrise des équipements et des techniques de cuisine dont la capacité à travailler des produits antigaspi issus du réemploi alimentaire
- Capacité à transmettre ses savoirs à un individu, un groupe d'individus
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Qualités :

- Passion de la cuisine
- Faisant preuve de créativité et de curiosité
- Sens des responsabilités
- Goût de la transmission, sens de l'écoute, et adaptation
- Esprit d'initiative et fédérateur
- Ouvert.e, sensible aux questions de lutte contre les discriminations et pour l'égalité
- Capacité à anticiper les besoins matériels et humains



Condition d'emploi :

- CDI basé au 6 rue Auguste Rodin 17000 La Rochelle
- Horaires hebdomadaires : 35h, pas de travail le soir, ni les week-ends sauf occasions particulières. Fermeture du restaurant en août et la dernière semaine de décembre.
- Salaire mensuel de 2103.58€ brut sur 13 mois. (dont prime fonction d'appui 100€)
- Emploi repère 14 de la CCN HLA.
- Formation minimum requise : CAP cuisine ou bac pro restauration ou BTS hôtellerie-restauration, avec 3 ans d'expérience minimum ou expérience significative dans le domaine
- Formation hygiène alimentaire (HACCP)

Pour aller plus loin et en apprendre plus sur nos engagements :

<https://www.horizon17haj.org/>

<https://www.kpacite.fr/decouvrir-les-kpa/kpa-la-rochelle/>