



Les Jardins de la voie romaine recrutent Un(e) encadrant(e) technique cuisinier(e)

Les Jardins de la voie romaine, membres du réseau Cocagne, sont un ensemble de quatre fermes productrices labellisées chantiers d'insertion dans le nord du Loiret ayant des activités agricoles biologiques et animant des lieux de la vie rurale : cafés associatifs, boutiques de producteurs et lieux de patrimoine. Notre association, en plein développement territorial, rassemble une centaine de salariés autour des questions de la transition agricole et sociale.

Le relais des 3 écluses est le 4^{ème} site créé par les Jardins de la voie romaine et se présente comme un tiers-lieu agricole à vocation sociale. Via des activités en lien avec le bien-vivre alimentaire du « champ à l'assiette, du verre au gîte » (maraîchage, production de bière, vente de produits locaux, café culturel et gîte d'étape), il contribue à l'insertion sociale et professionnelle et/ou la reconversion de personnes éloignées de l'emploi, à l'animation des territoires ruraux et à l'alimentation durable.

Le poste à pourvoir est un poste d'encadrant technique Cuisinier(e), à plein temps, situé sur le site de Vieilles-Maisons-sur-Joudry, au Relais des Trois Ecluses.

Vous aurez en charge :

- **L'encadrement des préparations culinaires réalisées par une équipe de quatre salariés en parcours**
- **La création et l'évolution de la carte basée sur la saisonnalité des productions des Jardins et des 40 producteurs partenaires**
- **La gestion des stocks**
- **La gestion des services**
- **L'application du plan de maîtrise**
- **L'organisation des plannings des équipes**
- **L'animation d'ateliers autour de l'alimentation durable**

Préparations culinaires, gestion des stocks et gestion des services :

- **Création de la carte saisonnière : à partir de matières premières bio et locales, essentiellement végétale, travaillées de façon simple (soupes, salades complètes (assemblage), tartinades, ...) ou transformées par des producteurs locaux (charcuterie, fromage, ...) pour une petite restauration rapide de qualité, savoureuse, nourrissante, équilibrée, abordable, facilement transmissible aux salariés en parcours d'insertion. Il n'est pas prévu de cuisson minute.**

- Gestion des repas et des services : assurer et garantir la qualité, les quantités et les délais pour la production culinaire (mise en place, cuisson des aliments, respect des températures, stockage...)
- Gestion des stocks et passation des commandes auprès des fournisseurs

Application du plan de maîtrise :

Vous aurez la charge de respecter et faire respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise Sanitaire, en adoptant une posture formative :

- Former et faire respecter les normes HACCP
- Veiller aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, ...)
- Veiller à l'hygiène corporelle et vestimentaire des salariés
- Veiller à l'hygiène des locaux et équipements en appliquant le planning et les protocoles de nettoyage

Organisation et encadrement des équipes :

Vous serez en charge de la mise en œuvre de l'organisation opérationnelle de la structure, prévue par la direction :

- Travailler en coordination avec les autres équipes présentes sur le lieu,
- Encadrer une équipe de salariés en insertion tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail (service, plonge, préparations préliminaires, réception des marchandises, stockage des denrées, nettoyage des locaux, utilisation et entretien des gros équipements...).
- Définir de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches afin de faire tourner les salariés sur les différents postes de travail.
- Organiser des points d'équipe aussi souvent que nécessaire afin d'informer, de former ou de faire passer des messages collectifs à l'équipe.
- Assurer le respect du planning et fait remonter le quotidien des équipes (évolution, difficultés...)
- Accompagner et former les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration.
- Participer à l'évaluation des salariés en insertion, en lien avec le responsable socio-professionnel.
- Participer aux temps réflexifs des équipes opérationnelles des Jardins de la voie romaine

Animation d'ateliers :

Vous avez en charge la mise en place et l'animation d'ateliers visant à sensibiliser les mangeurs à une culture culinaire durable.

Contribution au fonctionnement de la structure

- Participation aux réunions d'équipe
- Être force de proposition dans l'évolution du projet associatif
- Participer à la vie de l'association

Conditions

- Poste à plein temps, CDI, 35h par semaine
- Travail le week-end
- Salaire : 2100 euros bruts mensuels ou plus selon expérience.

- Début du contrat : Début juillet 2023.

Profil

- CAP cuisine ou plus et expérience de 2 ans dans le domaine de la restauration
- Connaissance des principes de l'alimentation durable
- Capacité d'animation, appétence pour la transmission et la formation
- Sait faire preuve de patience et de pédagogie ; diplomatie et aptitude pour la coordination

Pour postuler

CV et lettre de motivation à envoyer par mail à Saraly Huck, chef de projet, saraly@lesjardinsdelavoieromaine.com

Plus d'infos sur www.lesjardinsdelavoieromaine.com ou www.lestroisecluses.com

