

Chef.fe de cuisine / encadrant(e) technique H/F

L'association La Trame héberge des personnes exilées en situation de précarité et les accompagne dans leurs démarches quotidiennes, leur accès aux droits et l'apprentissage de compétences techniques valorisables dans le monde du travail.

L'association est en cours d'acquisition d'un fonds de commerce d'un restaurant végétarien à Die avec une ouverture prévue courant juin 2024.

L'association recherche un.e **Chef.fe de cuisine / encadrant.e technique**, sous la responsabilité du Conseil d'administration, pour assurer le fonctionnement, la production et l'encadrement des équipes de cuisine.

Les missions seront les suivantes :

- Assurer le bon fonctionnement/encadrer/soutenir quotidiennement une équipe de compagnons, de cuisiniers et serveurs, en collaboration étroite avec la direction de l'association.
Faire les plannings de l'équipe et participer à la vie collective (6h/semaine en été)
- Concevoir et préparer un menu végétarien journalier varié, équilibré et adapté à la saisonnalité, avec une attention portée aux différents régimes et allergies.
Entretien de la cuisine et de la plonge. (4 services semaine en été soit 24h/semaine)
- Gérer les stocks, commandes et approvisionnement et saisir comptablement les ventes et dépenses (6h/semaine en été)

Pour cela, il est demandé les compétences/expériences suivantes :

- capacité d'adaptation et d'organisation afin de répondre efficacement aux imprévus ;
- capacité de travail en équipe et esprit d'initiative
- être capable d'endosser la responsabilité de chef.fe d'équipe
- être pédagogue, patient et capable de se remettre en question
- créatif, à l'aise avec le service à l'assiette et les rythmes intenses
- connaissance et sensibilité au milieu associatif ; adhésion au projet associatif

Expérience indispensable en tant que chef.fe de cuisine dans un restaurant,

Expérience dans l'encadrement technique ou le travail social

Connaissance de la cuisine végétarienne, vegan.

Pouvoir communiquer basiquement en anglais

Pouvoir effectuer des services de soir et week-ends

Permis B souhaité

Contrat CDI (après période d'essai) à temps plein annualisé au Smic + 30%

Envoi des candidatures (CV+ lettre de motivation) jusqu'au **14 avril** inclus à l'adresse latrame26@protonmail.com

Les entretiens auront lieu durant la semaine du 29 avril pour une prise de poste courant juin.