

### **Cuisinier(e) H/F encadrant technique**

L'association La Trame héberge des personnes exilées en situation de précarité (nommées compagnons) 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 détient un restaurant solidaire d'insertion et recherche un.e **cuisinier(e) encadrant technique**.

#### **Les missions seront les suivantes :**

- En lien avec le CA et la direction de l'association, assurer le bon fonctionnement/ encadrer/ soutenir quotidiennement une équipe de compagnons. Participer à leur formation technique. Participer aux réunions concernant la vie associative et l'encadrement.
- 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)

#### **Pour cela, il est demandé les compétences et expériences suivantes :**

- capacité d'adaptation et d'organisation afin de répondre efficacement aux imprévus ;
- capacité de travail en équipe et esprit d'initiative
- 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 cuisinier dans un restaurant,

Expérience dans l'encadrement technique ou le travail social souhaitée

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) 28h / semaine à 1625€ brut mensuel. 4 à 5 services par semaine.**

Envoi des candidatures (CV+Lettre de motivation) jusqu'au 15 novembre 2024, à l'adresse

[latrame26@protonmail.com](mailto:latrame26@protonmail.com)