



OFFRE D'EMPLOI

ENCADRANT·E TECHNIQUE D'INSERTION CHEF·FE DE CUISINE

EMPLOYEUR

POINT D'EAU, association loi 1901 créée en 1993 en vue d'accueillir en journée sans conditions les personnes sans abri et/ou en grande précarité et de les accompagner dans leur parcours (convivialité, accès à la santé, accès aux droits, etc.)

4 valeurs guident son action : Inconditionnalité / Gratuité / anonymat / considération

Une équipe en place dynamique et créative composée de : 11 salarié·e-s – 60 bénévoles – 2 services civiques – 2 stagiaires

En 2021, Point d'eau déménage dans de nouveaux locaux construits tout au long de l'année et dans lesquels a été ajoutée une cuisine professionnelle de 70 m².

MISSION et PLACE DANS LA STRUCTURE

Préparer le démarrage, assurer le fonctionnement, la production et l'encadrement des équipes de la cuisine d'insertion *Les Mets connus* qui ouvrira ses portes à partir de mars 2022 dans les nouveaux bâtiments de Point d'eau, en relation et bonne intelligence avec **l'équipe** des personnes, salariées ou bénévoles, engagées dans le quotidien de l'association.

Les Mets connus est un Atelier Chantier d'Insertion destiné à l'accompagnement de personnes éloignées de l'emploi en Contrats à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI), encadrées par vous, une coordinatrice et accompagnées par une chargée d'accompagnement social et à la formation. La production de cette cuisine est basée sur des matières premières issues des circuits courts et de la récupération d'invendus alimentaires. Elle est dédiée à la vente aux particulier·ere·s, groupes et distributeur·rice·s de box du midi et de biscuits.

ACTIVITES

1. Organisation de la production de box du midi et de biscuits

En autonomie :

- Accueil de l'équipe cuisine
- Répartition des tâches et coordination de l'approvisionnement à la distribution
- Supervision de la production à la vente
- Achats matières premières et matériel cuisine
- Suivi des stocks
- Calcul des coûts
- Rédaction fiches recette
- Etablissement de devis
- Suivi factures

En lien avec le·la second·e de cuisine :

- Supervision de la production et de conditionnement des biscuits

En lien avec la coordinatrice :

- Rencontre et négociation avec les producteur·rice·s et autres approvisionneurs
- Planification des approvisionnements
- Répartition des approvisionnements en fonction des activités du pôle alimentaire

2. Encadrement et accompagnement des salarié·e·s en insertion

En lien avec le·la chargée d'accompagnement et d'insertion et la coordinatrice :

- Recrutement des personnes en CDDI
- Planning des salarié·e·s en insertion pour la partie production

- Participation aux temps de bilan
- Accompagnement et évaluation des salarié-e-s en insertion en situation de travail, dans le cadre de la montée en compétence.

3. Participation générale à la vie du centre et intégration à l'équipe

Travailler en équipe, en participant activement aux réunions hebdomadaires, en étant à l'écoute et en contribuant à la bonne marche quotidienne, notamment en coopérant avec chacun en cas de besoin.

COMPETENCES ET APTITUDES

- Gestion d'équipe : Superviser le travail de 9 à 11 personnes en simultanée avec différents niveaux d'expérience et avec une forte rotation d'équipe
- Transmission et accompagnement : qualité de pédagogue, accompagnement des personnes dans leur projet professionnel individuel avec le développement de compétences transférables à d'autres métiers.
- Relationnel : gestion des conflits, capacité d'écoute, de délégation, cohésion et motivation de l'équipe, capacité de travail en équipe
- Adaptabilité : Définir une entrée, un plat et un dessert la veille en fonction des approvisionnement liés à la saison et à la récupération d'invendus.
- Cuisine végétarienne et adaptée à divers régimes
- Gestion de la production : Mener la production de box du midi, de jus de fruit et de biscuits, en répondant aux exigences de qualité et de coûts de production
- A déjà plusieurs expériences professionnelles significatives dans le poste de chef.fe de cuisine
- Intérêt pour travailler dans une SIAE, valorisant différentes cultures alimentaires, pour une cuisine qualitative avec des produits locaux et/ou invendus, avec du contact client lors de vente quotidienne sur le lieu de production
- Intérêt pour le travail partenarial en lien avec les acteurs locaux de l'alimentation et de l'insertion
- Formation minimum requise : CAP cuisine ou Brevet professionnel de cuisine, normes HACCP
- Bon niveau d'utilisation des logiciels de bureautique
- Bonne capacité d'organisation personnelle
- Connaissance et engagement dans le secteur associatif appréciée

SAVOIRS-ÊTRE

- Empathie et pédagogie
- Résistance au stress - humour
- Capacité d'adaptation
- Exemplarité
- Capacité à susciter de la curiosité et de la motivation
- Créativité

TEMPS DE TRAVAIL et REMUNERATION

- CDI
- Du lundi au vendredi de 8h à 14h en production et des temps d'après-midi d'organisation
- 35h : temps de production + coordination avec les collègues et gestion
- Salaire : entre 2100 et 2350 € mensuels brut en fonction du profil.
- Convention collective ELISFA : 6 semaines de Congés payés / an
- Mutuelle : Prise en charge de 50% de la base de la mutuelle
- 50% du titre de transport pris en charge

CONTACT : Mr Richard DIOT, directeur. Pour candidater : Envoyer par mail une lettre de motivation, un CV et références à direction@pointdeau.org et à leila.pageault@pointdeau.org avant le 15 novembre 2021.

Entretien prévu entre le 15 et le 15 décembre. Date souhaitée d'embauche : 10 janvier 2021