



Second de cuisine de l'activité de restauration solidaire anti-gaspi RADIS

CDI

Qui sommes-nous ?

BALUCHON

Baluchon est un ensemble d'entreprises sociales qui œuvre activement à la construction de solutions concrètes, inclusives et génératrices d'emplois et d'impact social dans les champs variés de l'alimentation durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le développement des circuits courts, la convivialité.

RADIS, UNE COLLABORATION BALUCHON - EMMAUS DEFI

Emmaüs Défi et Baluchon se sont rassemblés pour créer un projet d'économie circulaire à impact social et environnemental : Le RADIS (Restauration Antigaspi à Double Impact Social). L'activité porte une triple dimension solidaire à travers :

- La collecte quotidienne d'inventus alimentaires de grandes surfaces (METRO, Carrefour) luttant ainsi contre le gaspillage alimentaire ;
- La préparation de repas, conçus selon les arrivages de dons, par des salariés en parcours d'insertion (le RADIS est agréé Entreprise d'Insertion), permettant à des personnes éloignées du marché de l'emploi de monter en compétences sur les métiers de la restauration et de construire leur projet professionnel ;
- La distribution quotidienne des repas à des structures d'hébergement à un prix de marché, pour favoriser l'accès à des repas d'une meilleure qualité et lutter contre la précarité alimentaire.

Vos responsabilités

Sous l'autorité de la cheffe de cuisine et du responsable d'activité, vous secondez la gestion de la production des repas quotidiens de RADIS et du management de l'équipe de production composée de cinq salariés en parcours d'insertion. Vous êtes l'encadrant technique de ces salariés, les accompagnant pendant leur parcours professionnel au sein de l'entreprise.

Plus précisément, vos missions s'articulent autour de 3 axes :

1 - Production culinaire

- Contribution à l'élaboration des menus en fonction des denrées disponibles sur le moment ;
- Fabrication des mets ;
- Contrôle de la qualité de la production.

2 – Gestion des stocks et respect des normes sanitaires

- Application des normes HACCP ;
- Réception de marchandises et gestion rigoureuse des stocks et DLC/DDM ;
- Contribution au ménage quotidien et à l'entretien du matériel.

3 - Management et animation d'équipe

- Accompagnement professionnel des salariés en insertion, identification des besoins en formation, participation à leurs entretiens d'évaluation professionnelle.

Votre parcours et votre profil

Enthousiaste à l'idée de rejoindre un projet générant de l'impact social et environnemental, vous êtes passionné de cuisine, avec l'envie de transmettre votre métier à des personnes éloignées de l'emploi.

Formation CAP/BEP, Bac Pro restauration ou BTS hôtellerie-restauration, avant tout complétée par une expérience de 3 années au sein d'une cuisine centrale / d'une activité traiteur et/ou d'une expérience d'enseignement en école hôtelière ou école de cuisine.

Sous la responsabilité de la cheffe de cuisine, vous savez exécuter ses consignes et lui rendre compte. Vous savez coordonner une équipe, évaluer les charges de travail et organiser leur répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste, tout en vous adaptant en fonction des aléas (absences, retards, maladies...).

Vous êtes motivé à l'idée de participer à la création de recettes en fonction des invendus récupérés, tout en vous adaptant à votre clientèle.

Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au secteur de la restauration. Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques permettant la gestion globale de l'activité (Outlook, Word, Excel).

Votre fonctionnement personnel

Responsable et rigoureux, vous êtes soucieux d'un travail de qualité et n'hésitez pas à vous surpasser lorsque la situation le nécessite.

Supervisé par la cheffe de cuisine, vous savez prendre des décisions car vous produirez en autonomie 2 jours par semaine (après une période de prise de poste) grâce à votre créativité.

Votre bienveillance, votre calme et votre autorité font de vous un second apprécié et suivi par vos équipes. Vous aimez écouter, aider et transmettre. Vous le faites avec envie, implication et pédagogie.

Vous êtes attaché à vous adapter aux environnements nouveaux, à apporter satisfaction et à vous améliorer en permanence. Vous êtes ainsi ouvert aux remarques, à vous remettre en question et à réajuster vos pratiques le cas échéant.

Caractéristiques du poste

Type d'emploi : CDI, temps complet du mardi au samedi (horaires de jour)

Date de démarrage : poste à pourvoir dès que possible

Lieu de travail : Ile-de-France (Garges-lès-Gonnesse durant 6 mois puis Paris 20^{ème})

Rémunération : 2000€ bruts

Prise en charge de la mutuelle et du titre de transport à hauteur de 50%

Postulez avec lettre de motivation + CV à recrutement@baluchon.fr