



Chef.fe de partie de l'activité de restauration solidaire anti-gaspi RADIS

CDD 6mois

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 :

- Nous récupérons les invendus alimentaires de qualité restaurateur issus de grands distributeurs, luttant ainsi contre le gaspillage alimentaire ;
- Les repas sont préparés par des salariés en parcours d'insertion, permettant le retour au travail de personnes en précarité ;
- La prestation est vendue à des associations, à destination d'un public en grande exclusion et pour un prix de marché, permettant de rendre accessible le « bien manger » à tous.

Vos responsabilités

Sous l'autorité de la Cheffe et du Second de cuisine, vous participez à la gestion de la production des repas quotidiens de RADIS et au management de l'équipe de production composée de neuf salariés en parcours d'insertion. Vous êtes l'encadrant.e technique de ces salarié.es, 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.e 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 2 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 et du Second de cuisine, vous savez exécuter les consignes et 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.se, vous vous souciez d'un travail de qualité et n'hésitez pas à vous surpasser lorsque la situation le nécessite.

Sous la supervision de 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.e encadrant.e apprécié.e et suivi.e 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 être ainsi ouvert.e aux remarques, à vous remettre en question et à réajuster vos pratiques le cas échéant.

Caractéristiques du poste

Type de contrat : CDD temps complet 6 mois, possible transformation en CDI

Jours de travail : Dimanche au jeudi

Horaires : 9h30 – 17h

Date de démarrage : Décembre

Lieu de travail : Goussainville

Rémunération : 2000€ bruts sur 12 mois

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