



OFFRE EMPLOI

PROFIL DE POSTE : CUISINIER(E) en cuisine végétarienne

Employeur : Association La Soupape – LE CAFÉ DES ENFANTS - Grenoble

Description : Cuisinier

Contrat aidé de type : EMPLOI CDD de 24h00 à 28h00 hebdomadaires – 8 mois pouvant éventuellement évoluer sur un CDI et sur un temps plein

Date d'embauche : DECEMBRE 2018

Lieu de travail : Café des Enfants, 9 rue des Champs Elysées, 38100 Grenoble
C'est un véritable café sans alcool dédié particulièrement aux enfants de 0 à 12 ans et leur famille. C'est un **lieu de rencontre et de retrouvaille familiale et sociale**.

Taux horaire : 28h00 hebdomadaire les mardis, mercredis et vendredis et samedis
Ces horaires pourront être révisés en fonction des besoins – notamment l'été et en période de vacances scolaires.

Permis de conduire vivement souhaité.

Rémunération : 10€ brut / heure

Place dans la structure :

Poste sous la responsabilité de la Directrice et du Conseil d'administration.

Cuisine :

- Effectuer les achats en fonction du budget et réceptionner les livraisons alimentaires en respectant le dispositif HACCP
- Gérer les stocks
- Préparer un menu unique végétarien chaque jour (enfants et adultes) en respectant l'éthique choisie (agriculture biologique et producteurs locaux) et le budget imparti.
- Préparer des goûters « maison » et les gâteaux d'anniversaires
- Suivre les consignes d'hygiène, respecter les normes et procédures HACCP en vigueur
- Procéder à l'évaluation de ses préparations
- Procéder à la mise en conservation des assiettes témoins quotidiennement
- Animer des ateliers de cuisine (facultatif) aux enfants, aux adultes

Nettoyage :

- Faire la plonge et assurer l'entretien et le nettoyage des équipements de la cuisine
- Assurer l'entretien de la cuisine et du cellier selon le plan de nettoyage en vigueur
- Respecter les normes d'hygiène fixées par la loi.



Service accueil :

- Accueillir les adhérents, les renseigner physiquement ou au téléphone.
- Servir les plats et les boissons avec l'aide des autres salariés et des bénévoles
- Écouter les différentes attentes des usagers et les satisfaire dans la mesure du possible
- Mettre en route la caisse, encaisser, clôturer la caisse si nécessaire
- Veiller au respect des règles de vie commune & de la charte
- Veiller à la bonne ambiance du Café

Compétences métiers (connaissance, savoir-faire) :

- Expérience préalable en cuisine, une expérience dans des collectivités accueillant des enfants ou un public familial serait un plus.
- Connaissance des exigences végétariennes
- Formation HACCP serait un vrai plus
- Connaissance dans le domaine de la nutrition infantine

Compétences comportementales (qualités, savoir-être) :

- Autonomie
- Créativité culinaire
- Sens de l'organisation
- Sens des responsabilités
- Sens de l'écoute, disponibilité
- Gérer son stress
- Réactivité, rigueur
- Capacités à travailler en équipe
- Accueillant(e) et enthousiaste
- Bonne appréciation des risques et de la sécurité.
- Savoir répondre aux objectifs de l'association.
- Adaptabilité
- Travailler 3 à 4 fois par an sur des manifestations festives les week-end et/ou en soirée.

IMPORTANT : Envoyer un CV et lettre de motivation **en format pdf** par mail à contact@lasoupape.fr
+ Bulletin N°3 (extrait de casier judiciaire)

Contact : Pascale YVETOT
Association La Soupape
contact@lasoupape.fr
9, rue des Champs Elysées – 38100 Grenoble
www.lasoupape.fr