



SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...

OFFRE D'EMPLOI : encadrant.e technique cuisinier.ère

Restaurant-traiteur, conventionné entreprise d'insertion, basé à Saint-Jean-de-Braye près d'Orléans, Saveurs et Talents recherche un(e) encadrant.e technique cuisinier.ère en CDI.

Nous rejoindre, c'est valoriser votre savoir-faire et votre technique culinaire, vos capacités de management, partager votre expérience et l'enrichir au sein d'une équipe motivée et bienveillante ; découvrir et innover dans une entreprise reconnue pour ses valeurs et son professionnalisme ; donner du sens à votre engagement professionnel en participant à un projet solidaire.

Votre mission ?

- ✓ Garantir la bonne exécution de la production culinaire du restaurant-self et du service traiteur.
- ✓ Organiser et participer aux différentes prestations traiteur.
- ✓ Contrôler les productions, les coûts matières et stocks
- ✓ Encadrer en cuisine une équipe de 4 salarié.e.s en parcours d'insertion.
- ✓ Participer à leur évaluation et à leur accompagnement socio-professionnel.

Ceci, sous l'autorité de la direction.

Dans le respect des buts et de la charte de valeurs de l'association, des règles professionnelles, notamment d'hygiène et sécurité alimentaire (méthode HACCP) ainsi que du Plan de maîtrise sanitaire et du système de management environnemental et avec le souci de répondre aux besoins et à la satisfaction de la clientèle.

Votre profil ?

- ✓ Vous avez une formation (minimum CAP) et une expérience significative (minimum 10 ans) en production culinaire en restauration collective. (Expérience en traiteur serait un plus.)
- ✓ Vous êtes créatif et force de propositions pour la conception de l'offre self et traiteur.
- ✓ Vous maîtrisez les techniques culinaires de base (chaudes et froides), les principes de cuisson et de conservation des aliments ainsi que les normes HACCP. Vous avez des connaissances en pâtisserie.
- ✓ Vous êtes titulaire du diplôme ETAIE (encadrant technique d'activités d'insertion par l'économique) ou d'un diplôme équivalent. A défaut vous présentez une expérience en rapport et la volonté de vous engager dans l'obtention de ce diplôme.
- ✓ Vous avez la posture d'un.e chef.fe d'équipe, la maîtrise de soi et de votre stress.
- ✓ Vous êtes pédagogue et bienveillant avec le souci de la transmission de votre savoir.
- ✓ Vous êtes rigoureux.se, réactif.ve et êtes un.e super collègue !
- ✓ Vous avez le Permis B.
- ✓ Vous savez utiliser les outils informatiques : tableur et traitement de texte ; navigation et messagerie internet

Les conditions du poste ?

- ✓ CDI - 35 heures hebdomadaires du lundi au vendredi sur créneaux compris entre 7 h à 17 h. Travail en soirée et week-end possible mais rare (5 fois/an maxi).
- ✓ Congés fixes en décembre (1 semaine minimum entre Noël et le Jour de l'An) et l'été (minimum 3 semaines entre le 25 juillet et 15 août).
- ✓ Poste à pourvoir au plus tôt.

Vous êtes intéressé.e ? Alors, envoyez-vite votre CV, une lettre de motivation et vos prétentions à Marc Loaëc, par courriel recrutement@saveurs-talents.fr