



## LA GRENOUILLE À GRANDE BOUCHE RECHERCHE UN·E CHEF·FE CUISINIER·E

La Grenouille à Grande Bouche, Société Coopérative d'Intérêt Collectif, a ouvert son restaurant en janvier 2020 à Rennes, dans le quartier du Blosne, au sein du Centre commercial Le Torigné, situé 8 place de Torigné. **Le restaurant est ouvert le midi, du lundi au vendredi et accueille en moyenne 65 couverts à 80 couverts /jour.** Le menu renouvelé régulièrement est cuisiné avec des produits frais de saison issus de l'agriculture locale ou biologique.

La Grenouille à Grande Bouche, c'est une revue et un restaurant. Il s'agit d'une entreprise participative qui propose une forme d'engagement citoyen et de bénévolat innovante. Sans engagement ni compétence, chacun peut venir soutenir le projet en participant pendant 3h aux activités de la structure aux côtés de l'équipe professionnelle en cuisine, en salle ou à la rédaction. La Grenouille à Grande Bouche redistribue ensuite les bénéfices générés par ses activités à des associations socialement utiles au territoire.

### ACTIVITÉS PRINCIPALES

#### Production et gestion culinaire

En charge quotidiennement de la production culinaire du restaurant, le·la chef·fe aura également pour missions :

- L'élaboration de la carte (renouvelée tous les 15 jours avec 2 entrées, 3 plats dont une proposition végétarienne, et 2 desserts) en lien avec la responsable du restaurant
- La réalisation de fiches techniques et d'analyse de coûts des recettes
- Maîtrise des coûts au regard des prix de vente
- Le contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

#### Approvisionnement et gestion des stocks

En collaboration avec la responsable du restaurant, le·la chef·fe travaillera à :

- La prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Le lien avec les producteurs fournisseurs
- L'organisation de l'agencement du stockage et des inventaires des denrées

#### Travail en équipe

Au sein d'une équipe mixte, comprenant la médiatrice culinaire, le·la commis·e de cuisine, le·la responsable de salle, ainsi que les bénévoles de la cuisine et de la salle, le·la chef·fe devra :

- Encadrer un commis en apprentissage
- Travailler en binôme avec le commis/second
- Travailler en lien avec la médiatrice culinaire pour l'accompagnement des 2 à 3 bénévoles en cuisine

### PROFIL

#### Certifications

- Diplôme minimum requis : CAP Hôtellerie-Restaurant
- Formation HACCP fortement souhaitée
- Permis de former souhaité
- Permis B

## Qualités requises

### *Savoir-faire*

- Capacité à mettre en œuvre une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et de l'équilibre alimentaire.
- Capacité à s'adapter à des régimes et des demandes spécifiques (en particulier végétarien)
- Travail des produits bruts et de saison
- Savoir mettre en œuvre une logique anti-gaspillage

### *Savoir-être*

- Travail en réseau – La Grenouille noue de nombreux partenariats et travaille avec d'autres établissements culinaires et structures de l'alimentaire
- Adaptabilité – Le poste nécessite de pouvoir s'adapter quotidiennement à des personnes aux profils et motivations variés
- Sens pédagogique – La présence de bénévoles requiert l'envie de transmettre et de partager ses savoirs et techniques

## Expériences et sensibilités à valoriser

La nature coopérative du projet, sa dimension d'utilité sociale et la double activité (revue plus restaurant) de l'entreprise font que certains intérêts ou expériences, sans être nécessaires, pourront être particulièrement appréciés :

- Une expérience professionnelle ou une implication personnelle dans le champ du social, du socio-culturel, de l'associatif ou du coopératif
- Un intérêt pour les circuits courts et l'alimentation durable
- Une connaissance de l'univers de l'Economie Sociale et Solidaire
- Un intérêt pour les livres, la presse ou les mots

## CONDITIONS SALARIALES

- Poste à pourvoir le 31 JANVIER 2022
- CDI
- Salaire 2000€ brut mensuel
- Convention collective des HCR – contrat 39h
- Travail du lundi au vendredi de 8H à 16H30
- Travail possible en soirées ponctuellement
- 5 ans d'expérience minimum en tant que chef de cuisine en restauration traditionnelle
- Possibilité de participer à la gouvernance de l'entreprise par la voie du sociétariat

## COMMENT POSTULER ?

- Envoyez un CV et une lettre de motivation, ainsi qu'une carte du jour que vous pourriez proposer pour le restaurant. Celle-ci doit comprendre 2 entrées, 3 plats dont un végétarien et 2 desserts et correspondre au tarif d'une formule Entrée-Plat-Dessert à 15,50 €.
- Le dossier de candidature doit être envoyé à l'adresse mail : [contact@lagrenouille.bzh](mailto:contact@lagrenouille.bzh) jusqu'au 23 JANVIER 2022 à minuit.
- Les entretiens auront lieu la semaine du 24 JANVIER 2022

Pour toute demande de renseignement complémentaire, écrivez-nous à l'adresse [contact@lagrenouille.bzh](mailto:contact@lagrenouille.bzh) ou appelez-nous au 02 30 21 02 49