



Offre de poste
RESPONSABLE DE CUISINE
journée en continue

Type de contrat : *CDD - 35 H / semaine (temps partiel possible) - évolution du poste en CDI*

Date limite pour la réception des candidatures : *30 juin 2024*

Dates d'entretiens et d'essais : *entre mai et juillet 2024*

Date d'embauche : *mi août 2024*

Lieu de travail : *Rue Lourmel - Pontivy*

Personne référente: *Julie Gacquiere*

L'association "TiLiHal - Tiers-Lieu des Halles" est à la recherche de SA ou SON responsable cuisine pour La Cantine des halles.

La cantine des halles ?

Le tiers lieu de Pontivy, un espace de vie et de convivialité autour d'un café, d'une cantine du midi et d'un comptoir de produits locaux. Mais également des ateliers, des formations, des débats, des temps festifs et culturels.

Portée par une association locale, notre raison d'être est d'accompagner les transitions sociales, sociétales et environnementales tout en contribuant à la dynamisation du centre ville de Pontivy.

Notre proposition culinaire promeut une alimentation locale et durable en créant du lien avec nos producteurs voisins et avec notre clientèle.

C'est un projet d'intérêt général où les salarié.e.s, les citoyen.ne.s et les partenaires sont parties intégrantes du projet, qui a vocation à devenir une coopérative.

Nous recherchons un.e **RESPONSABLE DE CUISINE** (expérience souhaitée, débutant.e accepté.e) ayant l'envie de s'investir dans un projet en évolution qui a du sens.

Votre mission, si vous l'acceptez :

Proposer une carte composée majoritairement de produits locaux : 80% végétale - 20% protéine animale, tout en étant créative, accessible, agréable à regarder et à manger (tarte, tartine, soupe, salade, plat du jour, dessert et pâtisserie).

Gérer un approvisionnement quotidien avec nos fournisseurs locaux pour garantir des produits frais.

- **Cuisine**

Concevoir la carte, les fiches techniques et maîtriser les coûts en lien avec les prix de vente envisagés;

Préparer les repas du midi et les pâtisseries;

Assurer la restauration du midi en cuisine ouverte (entre 20 et 40 couverts);

Mise en place de procédés visant à limiter le gaspillage alimentaire;

Mise en place et suivi des protocoles HACCP et contrôle qualité;

Encadrement et travail en équipe;

Coordination de la commission "cuisine" et accompagnement des bénévoles.

- **Gestion des liens avec les fournisseurs**

Suivi, achats et gestion des stocks;

Organisation, stockage et inventaire des denrées dans un espace réduit;

Lien avec les producteurs locaux.

- **Animations**

Proposer, à termes en fonction de l'évolution du projet, des ateliers et rencontres en lien avec les producteurs, artisans alimentaires, structures et habitants du territoire.

Vos qualités:

Sensibilité aux enjeux de l'alimentation durable

Sens de l'organisation et de l'anticipation

Esprit d'équipe et de collaboration

Grande autonomie, créativité et proactivité

Goût pour la transmission

Capacité de remise en question

Votre profil:

Expérience en cuisine - Indispensable

Disposition à travailler dans un projet avec forte capacité d'évolution

Intéressé.e par la vie associative de la Cantine de Halles

Formation HACCP - Indispensable

Permis B souhaité

Votre contrat:

CDD évolutif de 151h / mois - 4 jours semaines - Mercredi repos possible

Travail les midis du lundi au vendredi + un weekend par mois

Rémunération : 12 € brut/ heure