

APPEL A INTERÊT

RESPONSABLE CUISINE - FUTUR.E ASSOCIÉ.E

DE LA SCIC "LE GRAND MANGER"

LE GRAND MANGER est un projet de lieu de vie participatif & coopératif autour de l'alimentation et des transitions écologiques et sociétales sur la commune du Faouët (56) dont l'ouverture est prévue pour début 2022.

Un projet pensé autour de l'alimentation comme « bien commun ».

Avec l'ambition de :

- Valoriser l'alimentation durable sur le territoire et les initiatives visant la transition
- Développer et renforcer le lien entre les producteur.rice.s et les mangeur.se.s
- Accueillir un projet collectif au sein d'un lieu ouvert & participatif
- Susciter des liens, les échanges de savoirs et la mutualisation

On pourra y trouver :

Un café / Une cantine locale (restauration du midi) / Une boutique de producteur.rice.s / Des animations & rencontres / Un relais pour les initiatives du territoire



Le projet coopératif (SCIC) repose sur une ouverture à participation des salarié.e.s, habitant.e.s, des producteur.rice.s et artisans alimentaires, des associations et collectifs du territoire, de la collectivité et tout soutien au projet.

La cantine locale proposera une cuisine en circuits courts, de saison, sous un format carte du jour (2 entrées / 2 ou 3 plats dont une option végétarienne / 2 desserts). Elle se voudra créative, conviviale et accessible.

Une offre de pâtisseries sera également proposée pour la partie café / salon de thé. Une participation des habitant.e.s aux services café et restaurant est envisagée.

Les approvisionnements seront pensés en lien avec la boutique de producteur.rice.s adjacente.

Ouverture : Les midis du lundi au vendredi (ou mardi au samedi).

DANS CE CADRE, LA FUTURE COOPÉRATIVE EST À LA RECHERCHE D'UN.E RESPONSABLE CUISINE, FUTUR.E ASSOCIÉ.E DE LA STRUCTURE, AFIN DE CONCEVOIR ET COORDONNER LA PARTIE RESTAURATION.

MISSIONS

Adhérer, diffuser et incarner les objectifs d'utilité sociale et d'intérêt collectif de la SCIC « Le GRAND manger ».

Cuisine

- Concevoir la carte, les fiches techniques et maîtriser les coûts correspondants en lien avec les prix de vente envisagés
- Préparer les repas du midi et les pâtisseries
- Mise en place et suivi des protocoles HACCP et contrôle qualité
- Encadrement et travail en binôme avec un.e apprenti.e (modalités à définir)
- Mise en place de procédés visant à limiter le gaspillage alimentaire
- Accueillir et coordonner des participations ponctuelles de bénévoles (modalités à définir)

Gestion des liens avec les fournisseurs

- Suivi, achats et gestion des stocks
- Organisation, stockage et inventaire des denrées
- Lien avec les producteurs locaux et avec la future commission coopérative référente sur cette question
- Coordination avec la boutique de producteurs pour les approvisionnements

Vie coopérative

- Participer aux différentes instances coopératives
- Participation aux décisions stratégiques de l'entreprise
- Représenter le projet au sein de réseaux liés à la cuisine / alimentation durable

Animations

- Proposer des ateliers et rencontres en lien avec les producteurs, artisans alimentaires, structures et habitants du territoire

Profil

Expérience de responsable cuisine préférable

Sensibilité aux enjeux de l'alimentation durable

Disposition à travailler dans une entreprise partagée coopérative

Formation HACCP

Permis B

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :
CLAIRE PERROT
LEGRANDMANGERFAOUE@GMAIL.COM
06 38 66 45 99