



FORET DE BROCELIANDE

Recherche en CDI – 90h annualisées
un(e) **Cuisinier.ière - intendant.e - responsable du service d'accueil**
Avec expérience significative sur un poste similaire
Prise de poste février 2019

CONTEXTE

Le CPIE Forêt de Brocéliande (*Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement*) est une association qui mène des actions de sensibilisation et de formation à l'environnement pour tous publics (scolaires, population locale, collectivités, professionnels de l'Education à l'Environnement...).

Le CPIE développe également sur le territoire des actions d'accompagnement, de conseils et d'études auprès des collectivités et acteurs locaux.

L'association accueille toute l'année dans son centre d'hébergement de groupes « La Soett » (56 lits) des classes de découvertes, des séjours de vacances pour enfants l'été, des stages de formation, divers groupes le week-end (regroupements familiaux, randonneurs, associations diverses...). Le sujet de l'alimentation est au cœur des préoccupations du CPIE et fait l'objet d'une démarche d'amélioration continue. Les repas proposés aux groupes sont cuisinés sur place et élaborés à partir de produits bruts, de saison, locaux et de qualité (bio le plus souvent). La part belle est donnée à la diminution des protéines animales, les associations légumineuses / céréales, etc. Des menus végétariens sont proposés plusieurs fois par semaine.

Plus globalement, nous sommes en démarche vers une restauration collective de plus en plus durable et responsable.

Par ailleurs, nous intervenons auprès des collectivités locales pour les accompagner sur des projets d'amélioration des restaurations collectives ou d'éducation à l'alimentation durable (scolaires, habitants...).

Notre centre comprend 3 bâtiments distincts :

- Le bâtiment comprenant les bureaux et les salles d'animation
- L'hébergement : 56 lits, répartis dans une quinzaine de chambres, sur 3 étages
- La cuisine avec sa salle de restauration attenante

DEFINITION DU POSTE

Intégré.e à une équipe de 17 personnes, sous la supervision directe de la coordinatrice de l'association et en lien étroit avec la gestionnaire du centre d'accueil, le/la salarié.e sera responsable de la qualité du service d'accueil et sera chargé.e de :

- la coordination du personnel d'accueil (cuisine et entretien des locaux) : 3 salariées ;
- l'intendance (élaboration des menus, approvisionnement, gestion des stocks...) ;
- la préparation des repas ;
- le ménage des locaux (cuisine, sanitaires, bureau, salles d'animation, hébergement...) en période creuse (hiver)
- et dans une moindre mesure : animation auprès d'enfants ou adultes (ateliers cuisine, éducation au goût...)

— *Détail des missions page suivante* —

COORDINATION DU SERVICE ET DE L'EQUIPE D'ACCUEIL (15%) :

2 cuisinières et 1 femme de ménage

- Coordonner l'équipe d'accueil (superviser le travail, accompagner, organiser et animer les réunions d'équipe, assurer la communication interne à l'équipe d'accueil : transmettre les informations amont/aval nécessaires à l'organisation du travail) ;
- Assurer la communication avec les autres salariés, selon les besoins : la gestionnaire du centre, l'équipe d'animation, les chargés de mission, la coordinatrice de l'association ;
- Apporter un regard sur les emplois du temps de l'équipe d'accueil, ceux-ci étant élaborés au préalable par la gestionnaire du centre d'accueil en fonction des réservations ;
- Réunir les conditions nécessaires au bon déroulement des services des repas effectués par les personnels ;
- Veiller au maintien d'une qualité d'accueil optimum (propreté et attractivité des locaux, qualité des repas servis, qualité relationnelle avec les publics...) ;
- Être force de proposition et de prises d'initiatives sur les améliorations du service d'accueil ;
- Selon les besoins, anticiper et proposer les interventions extérieures complémentaires :
 - entretien des locaux
 - remplacements, renforts exceptionnels
 - service traiteur
- Contribuer à la formation interne des personnels d'accueil ;
- Contribuer au suivi RH de l'équipe d'accueil : recrutements, plan de formation, entretiens annuels...
- Apporter des éléments d'analyse de l'activité pour en permettre l'évaluation et l'amélioration. Participer à la commission interne « Restauration » (bénévoles / salariés) ;

INTENDANCE (15%) :

- Élaborer les menus dans le respect des valeurs de l'association (projet alimentaire), de la typologie des publics, des contraintes de coûts et de temps, tout en prenant en compte les régimes alimentaires particuliers (allergies) ;
- Elaborer des fiches techniques et/ou de recettes ;
- Planifier la production (mises en place et organisation hebdomadaires) ;
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et les procédures HACCP ;
- En contact direct avec les fournisseurs, préparer et effectuer les commandes des denrées nécessaires ;
- Négocier les conditions au plus juste avec les fournisseurs ;
- Coordonner la réception et la vérification de la conformité des commandes ;
- Veiller au stock et à sa bonne conservation ;
- Participer à la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement locales et de qualité (fournisseurs, producteurs locaux) ;
- Contrôler et contribuer à la maintenance des outils de travail ;

CUISINE (50%) :

- Préparer et servir les repas (matin, midi, soir, goûters, piques-niques) ;
- A certaines occasions, concevoir et préparer des repas demandant particulièrement innovation et créativité (repas festifs, buffets vernissages, apéro-dînatoires...) ;
- Accueillir les groupes dans le réfectoire et présenter la démarche alimentaire de l'association (réduction des déchets, fournisseurs locaux et bio, menus alternatifs...). Présenter le menu de manière valorisante (qualité et provenance des produits, qualité diététique et sanitaire...) ;
- Assurer l'accueil des groupes à leur arrivée. Selon les cas : visite, état des lieux, consignes d'urgence et sécurité, remise des clefs...

MENAGE (10%) : (plus prégnant en période hivernale pour ce poste) ;

- Faire l'entretien des locaux : restauration, hébergement, bureaux, salles d'activité, sanitaires
- Suivre régulièrement l'entretien des locaux, coordonner et contribuer aux grands nettoyages des 3 bâtiments (2 fois par an) ;

INTERVENTIONS (5%) :

- Interventions auprès de publics (enfants, adultes) dans le cadre d'ateliers cuisine, de formations, etc...

VIE ASSOCIATIVE (5 %) :

- Participer à la vie associative (réunions d'équipe, assemblée générale, séminaire annuel...)
- Participer à la vie de réseau locaux, régionaux, nationaux ;

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Expérience significative sur un poste similaire ;
- Maîtrise des techniques de cuisine ;
- Très bonne connaissance des règles en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire, maîtrise des procédures HACCP ;
- Maîtrise de l'utilisation et de l'entretien du matériel de travail ;
- Connaissances en matière de nutrition et équilibre alimentaire ;
- Aisance avec l'outil informatique (bureautique de base) ;
- Notions de gestion budgétaire ;
- Capacités organisationnelles, anticipation et vision globale des besoins ;
- Flexibilité, réactivité et capacité d'adaptation face aux contraintes (réglementation, budget, temps) et aux imprévus ;
- Autonomie, ponctualité, rigueur, endurance, souci de la qualité du travail ;
- Capacités relationnelles et travail en équipe, capacité à transmettre ses savoir-faire et à accompagner ses collègues ;
- Capacité à communiquer, à valoriser le projet alimentaire du CPIE auprès des convives ;
- Sens de la créativité et d'innovation ;
- Sensibilité par rapport aux enjeux du développement durable ;
- Des compétences, voire expériences d'animation seraient un plus ;

CONTRAT ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- CDI à partir de février 2019, 90h annualisées selon le planning de remplissage du centre (horaires et charge de travail variables selon périodes de l'année) ;
- Salaire : groupe D de la convention collective nationale de l'animation (indice 303). Salaire indicatif brut mensuel : 1134 € ;
- Poste basé à Concoret (56) ;
- Travail soirées, week-ends et jours fériés à prévoir (réparti entre les salarié.e.s du pôle accueil) ;

CANDIDATURE

CV + lettre de motivation à envoyer **par e-mail impérativement** avant le 1^{er} décembre 2019 à :

CPIE Foret de Brocéliande
26, place du Pâtis vert
56430 CONCORET
Tél : 02 97 22 74 62
Mail de contact : suzanne.kuang-cpie@orange.fr

Merci de respecter ces consignes :

- En objet de votre E-mail : « NOM Prénom candidature responsable cuisine - accueil »
- Nommer votre CV : NOM_Prénom_CV
- Nommer votre lettre : NOM_Prénom_LM

→ **Semaines d'entretiens prévisionnelles** : 1^{ère} quinzaine de décembre 2019

→ **Décision** : avant le 20 décembre 2019.

→ **Prise de poste** : début février 2020.