

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier-ière

CDI – mars 2026 – Lorient (56)

Informations générales :

Intitulé du poste : Cuisinier-ière

Lieu de travail : Coopérative d'insertion à but non lucratif, Bar-restaurant L'Embarcadère, 22 Bd Franchet d'Espérey à Lorient.

CDI à temps plein – Démarrage : mars 2026.

Horaires de travail : du mardi au samedi, en service continu le soir, 15h-22h

Dates de prise de poste : 16 ou 23 mars 2026

Rémunération : 14,40€ brut

À propos de l'Embarcadère :

L'Embarcadère est un lieu-ressource doté d'un bar-restaurant et d'activités dédiées à l'inclusion culturelle, sociale et professionnelle. L'Embarcadère ne ressemble pas à un lieu conventionnel. C'est un lieu-ressource convivial. En journée, il est possible d'y trouver un accueil, une écoute et des ressources très concrètes. Les conditions de cet accueil sont portées par une démarche de sensibilisation aux droits culturels. L'intégration des droits culturels dans notre travail nous permet de mieux reconnaître, respecter et soutenir la diversité des réalités des individus, ce qui favorise des interventions plus efficaces, respectueuses et inclusives.

Le bar-restaurant, ouvert du lundi midi au samedi soir, s'appuie sur un approvisionnement principalement local et bio. Des événements sont fréquemment organisés avec les partenaires culturels et associatifs ou à l'initiative de l'équipe pour répondre aux souhaits des participants du lieu.

Description du poste :

Le ou la cuisinier-ère sera en charge de la gestion quotidienne de la cuisine du restaurant pour le service du soir, en collaboration étroite avec le responsable de cuisine. Le restaurant privilégie principalement l'approvisionnement local et bio, s'inscrivant ainsi dans un écosystème durable.

Responsabilités

- Gestion de la Cuisine : Assurer le bon fonctionnement de la cuisine, de la préparation des plats à l'entretien des équipements.
- Service en Salle : Collaborer avec le personnel de salle pour assurer un service fluide et de qualité.
- Respect des Normes : Veiller à l'application des normes HACCP et à la propreté de la cuisine.
- Engagement Social : Participer activement à la démarche du Lieu-ressource l'Embarcadère et ses activités d'inclusions.

Profil recherché :

Expérience : minimum 3 ans d'expérience

Compétences techniques : maîtrise des techniques culinaires, connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, capacité à gérer des équipes et des personnes en insertion.

Qualités attendues :

- Sens de l'organisation ;
- Capacité à travailler en autonomie et en équipe ;
- Sensibilité aux valeurs sociales et solidaires, désir de contribuer à des initiatives d'inclusion.

Conditions de travail :

Le poste est basé à Lorient.

CDI à temps plein – Démarrage : mars 2026.

Rémunération : 14,40€ brut

Convention collective des HCR (hôtels, cafés restaurants).

Environnement de travail : cadre dynamique et solidaire, opportunités de développement professionnel au sein d'un projet à fort impact social.

Candidature :

Merci d'envoyer dès que possible votre CV et lettre de motivation aux adresses suivantes :

- recrutement@optim-ism.fr (Hélène Legeard)
- embarcadere.lorient@gmail.com (Cassie Adélaïde)

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter Cassie Adélaïde au 07 65 15 71 46.