

L'association Emmaüs Bourgoin-Jallieu (38-Isère) cherche Une/un cheffe/chef cuisinier

Emmaüs Bourgoin-Jallieu est un Organisme d'Accueil Communautaire et d'Activité Solidaire (OACAS). Fondée en 1980, l'association accueille 40 compagnes et compagnons.

Au quotidien Emmaüs Bourgoin-Jallieu donne une seconde vie aux objets par ses activités de collecte, de tri et de vente d'objets d'occasion, et une seconde chance aux hommes, en donnant la possibilité à chacun de trouver une place dans la société. Les personnes accueillies participent à l'activité et contribuent à la hauteur de leurs capacités, à l'autosuffisance de la structure ainsi qu'aux nombreuses actions de solidarités internes et externes. L'encadrement des compagnes et compagnons ainsi que du groupe bénévole (environ 60 personnes) est assuré par une équipe de 5 salariés.

Du lundi au samedi, le repas du midi rassemble l'ensemble des compagnons, salariés et bénévoles présents, et représente un temps de convivialité important de la vie communautaire.

La/le cheffe/chef cuisinier a pour mission de s'assurer de la bonne organisation du pôle cuisine et de la préparation de l'ensemble des repas de la communauté. Elle/il travaille avec des compagnes et compagnons, auprès desquels elle/il assure une transmission et un accompagnement.

Missions :

- Elaborer les menus hebdomadaires, en prenant en compte les notions d'équilibre alimentaire et les régimes alimentaires particuliers.
- Passer les commandes auprès des fournisseurs, en respectant le budget alloué
- Veiller à la bonne réception des produits
- Organiser le stockage et la traçabilité
- Préparer et gérer le service du midi
- Préparer les repas pour le soir pour les compagnes et compagnons
- Assurer un accompagnement des compagnes ou compagnons en poste à la cuisine et au service (deux personnes)
- Veiller à la bonne utilisation et à l'entretien des équipements
- Être le garant de l'hygiène du pôle cuisine et le respect des normes HACCP.

Profil recherché :

- Diplôme BAC/ BP/CAP cuisine ou équivalent en VAE
- Expérience au poste de cuisinier d'au moins 5 ans
- HACCP obligatoire
- Connaissance des réglementations et normes en matière de restauration collective
- Fort intérêt pour les combats d'Emmaüs : lutte contre l'exclusion, solidarité, partage ; pour le développement durable et l'économie sociale et solidaire
- Capacité et volonté de travailler avec des personnes accueillies, aux profils atypiques et variés
- Qualité d'écoute et appétence pour la transmission des savoirs.
- Autonomie et esprit d'initiative, rigueur et capacité d'organisation.
- La connaissance du monde associatif, du travail avec des bénévoles, et du public en insertion est un plus.

Conditions

- Contrat : Contrat à durée indéterminé
- Temps de travail : 35 heures / horaires de journée
- Prise de poste : immédiate
- Rémunération : à partir de 2000 euros brut mensuel négociable selon profil.
- Lieu de travail : 35 petite rue de la Plaine 38300 Bourgoin-Jallieu
- Mutuelle employeur

Liens hiérarchiques et fonctionnels :

La/le cheffe/chef cuisinier est sous la responsabilité RH du président de l'association. Il est sous la responsabilité fonctionnelle des responsables de la communauté.

Pour candidater merci d'envoyer CV et courrier de motivation à accueil@emmaus-bourgoin.org avant le 23 novembre 2024.