

Recrutement cuisinier(e) à la clé des champs

1 message

La clé des champs <lacledeschamps44.asp@free.fr>
À : gilles@gillesdaveau.com

26 juin 2019 à 16:07

**Recherche cuisinier pour la Clé des champs**

L'association la clé des champs est une ferme d'animation éducative. Elle propose à divers publics des activités de découverte de la nature, de l'environnement et en particulier des animaux de la ferme au travers d'ateliers ludiques et pédagogiques. Depuis juillet 2014, son activité s'est enrichie d'un accueil de loisirs sans hébergement pour les 6-12 ans de 24 places. Le projet pédagogique repose sur des activités de pleine nature centrées sur la découverte des animaux de la ferme et du jardin. Les enfants participent chaque jour à l'élaboration des repas, au travers d'ateliers cuisine.

Missions**Gestion de la cuisine**

- Assurer la gestion de l'économat (création des menus et achat/approvisionnement dans le respect du budget).
- Assurer la production des déjeuners et des goûters (30 couverts maximum) : préparation des repas, service, plonge et nettoyage des locaux.
- Préparer les repas avec des produits frais et de saisons (si possible biologiques et locaux). Travail en partenariat avec le magasin de producteurs sur place.
- Assurer le suivi de l'hygiène de la cuisine : respect de la méthode HACCP et des procédures définies par l'association.
- Appliquer des écogestes : tri des déchets, éviter toute forme de gaspillage, etc.

Animation pédagogique

- Proposer un atelier cuisine quotidien à un petit groupe d'enfants et participer au repas pour les sensibiliser à une alimentation faite maison et équilibrée.
- Travailler en partenariat avec d'autres associations ou professionnels de l'alimentation.
- Utiliser une pédagogie positive et bienveillante.

Actuellement, les ateliers cuisine ne concernent que les enfants de l'accueil de loisirs mais nous souhaitons les élargir à un plus large public. Ce poste tend à se développer sur les années à venir en proposant des ateliers en dehors des périodes d'ouverture de l'accueil de loisirs (par exemple à des scolaires, des maisons de retraite, des ateliers parents-enfants, etc.). Dans le cadre de vos missions vous serez amené à réaliser des repas pour des groupes divers.

Profil recherché

- Diplôme de cuisinier (CAP ou Bac professionnel) ou expérience souhaitée en cuisine de 3 ans.
- Suivi d'une formation HACCP.
- BAFA souhaité ou expérience en animation.
- Permis B et véhicule indispensables.
- Bon contact, aisance relationnelle.
- Calme, attentif, bienveillant
- Capacité à travailler en équipe.
- Autonomie, rigueur, organisation et polyvalence.
- Adaptabilité à divers publics.
- Bonne connaissance de l'utilisation de produits frais et de saison.
- Esprit associatif.

Conditions de travail

- C.D.D du 3er juillet au 30 août 2019 découpé en deux périodes : du 3 au 26 juillet 2019 et du 12 août au 30 août 2019. Prolongement possible à partir de septembre.

- 35/semaine

- indice 280 de la convention collective de l'animation socio-culturelle

Clôture des candidatures : 28 juin 2019

Envoyer C.V. et lettre de motivation à : lacledeschamps44@free.fr

Cet email a été envoyé à gilles@gillesdaveau.com, cliquez ici pour vous désabonner.