



FORET DE BROCELIANDE

Recherche en CDD 6 mois – 50h à 75h mensuelles annualisées
un(e) **cuisinier.ère / agent d'entretien des locaux**
De mars à août 2021

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

Sous la coordination de la gestionnaire du centre d'accueil et de la cuisinière intendante, et intégrée à une équipe de 6 personnes du pôle centre d'accueil (cuisine – ménage – maintenance – permanence de nuit), le(la) salarié(e) aura pour tâche principale d'assurer la préparation et le service des repas (matin, midi, soir, selon planning).

Il/elle sera également amené(e), dans une moindre mesure, à participer au ménage des locaux (cuisine, salle de restauration, sanitaires, hébergement, bureaux, salles d'animation).

CUISINE : mission principale

- Préparation des repas
- Service des repas
- Réception des livraisons fournisseurs, en lien avec l'intendant.e
- Plonge et nettoyage de la cuisine après le service

ACCUEIL et MENAGE : mission secondaire

- Entretien des locaux : cuisine et salle de restauration, hébergement, bureaux, salles d'activité, sanitaires
- Accueil des groupes à l'arrivée
- Accueil gestion libre (visite, état des lieux, remise des clefs)

Compétences requises :

- Expérience sur un poste de cuisinier.ière
- Maîtrise des techniques de cuisine ;
- Connaissance des règles en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire, procédures HACCP ;
- Autonomie, ponctualité, rigueur, endurance
- Capacités relationnelles et travail en équipe

Conditions de travail

- CDD 6 mois de mars à juillet 2021, 50h à 75h mensuelles annualisées (lissé sur les 6 mois), selon le planning de remplissage du centre. Possibilité de prolongement.
- Salaire : groupe B de la convention collective nationale de l'animation (indice 258). Salaire indicatif brut mensuel : entre 533 € et 799 €.
- Basé à Concoret (56).

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer par mail ou courrier dès que possible à :
Merci de privilégier les e-mails si possible. Il n'est pas nécessaire d'envoyer un courrier papier en double.

CPIE Foret de Brocéliande

26, place du Pâtis vert

56430 CONCORET

Tél : 02 97 22 74 62

Mail de contact : jeanne.coupe-cpie@orange.fr **ET** accueil-cpie@orange.fr

Merci de respecter ces consignes pour les envois par e-mail :

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