



FORET DE BROCELIANDE

Recherche en CDI – entre 85 et 100 h annualisées
un(e) **Responsable de cuisine - intendance – qualité service d'accueil**
Avec expérience significative sur un poste similaire
Prise de poste si possible dès janvier 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...).

Important : une association en démarche d'alimentation durable et responsable

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.

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 cuisine (rôle de chef de cuisine) et de la qualité du service d'accueil et sera chargé.e de :

- la coordination du personnel d'accueil (cuisine et entretien des locaux) : 3 salarié(e)s ;
- 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)

Dans ce poste, une grande marge est donnée à la prise d'initiative apportée par chacun : l'organisation, les menus etc. , il y a un cadre mais il n'est pas figé et permet d'expérimenter et d'être force de proposition.

— *Détail des missions page suivante* —

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

2 cuisinier(ère)s et 1 agent de ménage

- Coordonner l'équipe d'accueil
- Assurer la communication avec les autres équipes : la gestionnaire du centre, l'équipe d'animation, etc...
- 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 :
 - prestations externes pour l'entretien des locaux
 - remplacements ponctuels, renforts exceptionnels
 - service traiteur
- Contribuer au suivi RH de l'équipe d'accueil : recrutements, plan de formation, entretiens annuels...

INTENDANCE (15%) :

- Élaborer les menus et les fiches-recettes
- Planifier la production des repas (mises en place et organisation hebdomadaires) ;
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et les procédures HACCP ;
- Effectuer les commandes auprès des fournisseurs, négocier les tarifs au plus juste ;
- 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 (55%) :

- Préparer et servir les repas (matin, midi, soir, goûters, piques-niques + événements spéciaux) ;
- Accueillir les groupes dans le réfectoire et présenter la démarche alimentaire de l'association (réduction des déchets, fournisseurs locaux et bio, menus alternatifs...).
- 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%) : *plutôt en période creuse 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) ;

VIE ASSOCIATIVE (5 %) :

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

CONTRAT ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- CDI à partir de janvier 2021, 85h à 100h 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 : entre 1 064 € et 1 252 € ;
- Poste basé à Concoret (56) ;
- Travail soirées, week-ends et jours fériés à prévoir (réparti entre les salarié.e.s du pôle accueil) ;

CANDIDATURE

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 doublon.

CPIE Forêt 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 responsable cuisine - accueil »
- Nommer votre CV : NOM_Prénom_CV
- Nommer votre lettre : NOM_Prénom_LM