



## FORET DE BROCELIANDE

Recherche en CDI – 105 h mensuelles annualisées  
un.e **Cuisiner.ière - intendant.e** -  
Avec expérience significative sur un poste similaire  
Prise de poste janvier 2022  
Evolution possible vers un temps plein

### 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

### DÉFINITION 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 responsable qualité accueil du centre d'accueil, le/la salarié.e sera responsable de la qualité du service d'accueil et sera chargé.e de :

- l'intendance (élaboration des menus, approvisionnement, gestion des stocks...) en relation et partenariat avec la responsable qualité accueil ;
- la préparation des repas ;
- entretien et responsabilité de la propreté de la cuisine et du matériel

— *Détail des missions page suivante* —

## **MISSIONS GLOBALES :**

- Travailler en étroite collaboration avec la responsable qualité accueil pour faire remonter les besoins pour l'élaboration des plannings de l'équipe ;
- Réunir les conditions nécessaires au bon déroulement des services des repas effectués par les personnels ;
- Veiller au maintien d'une qualité d'accueil optimum ( 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 en collaboration avec la responsable qualité accueil.

## **INTENDANCE :**

- Élaborer les menus dans le respect des valeurs de l'association (projet alimentaire), de la typologie des publics, des contraintes de coûts et de temps, tout en prenant en compte les régimes alimentaires particuliers (allergies) ;
- Elaborer des fiches techniques et/ou de recettes ;
- Planifier la production (mises en place et organisation hebdomadaires) ;
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et les procédures HACCP selon le PMS de l'association ;
- En contact direct avec les fournisseurs, préparer et effectuer les commandes des denrées nécessaires, en collaboration avec la responsable qualité accueil ;
- Coordonner la réception et la vérification de la conformité des commandes, en collaboration avec la responsable qualité accueil ;
- Veiller au stock et à sa bonne conservation ;
- Participer à la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement locales et de qualité (fournisseurs, producteurs locaux), en collaboration avec la responsable logistique ;
- Contrôler et contribuer à la maintenance des outils de travail.

## **CUISINE :**

- Préparer et servir les repas (matin, midi, soir, goûters, piques-niques) ;
- A certaines occasions, concevoir et préparer des repas demandant particulièrement innovation et créativité (repas festifs, buffets vernissages, apéro-dinatoires...), en collaboration avec la responsable qualité accueil ;
- Accueillir les groupes dans le réfectoire et présenter la démarche alimentaire de l'association (réduction des déchets, fournisseurs locaux et bio, menus alternatifs...). Présenter le menu de manière valorisante (qualité et provenance des produits, qualité diététique et sanitaire...) ;
- Assurer l'accueil des groupes à leur arrivée. Selon les cas : visite, état des lieux, consignes d'urgence et sécurité, remise des clefs...

## **MENAGE :**

- Entretien et responsabilité de la propreté de la cuisine, du matériel et de la salle de restauration.
- Entretien de façon exceptionnelle des autres bâtiments.

## **VIE ASSOCIATIVE :**

- 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 ; connaissances des spécificités en collectivité seraient un plus ;
- 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 2022, 105h mensuelles annualisées selon le planning de remplissage du centre (horaires et charge de travail variables selon périodes de l'année) ;
- Evolution possible vers un temps plein ;
- Salaire : selon le profil et expérience ;
- 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 double.*

CPIE Foret de Brocéliande

26, place du Pâtis vert

56430 CONCORET

Tél : 02 97 22 74 62

Mail de contact : [suzanne.kuang-cpie@orange.fr](mailto:suzanne.kuang-cpie@orange.fr) ET [restauration-cpie@orange.fr](mailto:restauration-cpie@orange.fr)

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

- En objet de votre E-mail : « NOM Prénom candidature cuisine - intendance »
- Nommer votre CV : NOM\_Prénom\_CV
- Nommer votre lettre : NOM\_Prénom\_LM