

# Cuisinier et Econome

## Raison d'être de l'emploi

Organiser, structurer, faire vivre la restauration, sur le site FOL 74 Le Razay situé à PIRIAC (44420).

La FOL 74 gère le site du RAZAY qui comporte :

- le centre de vacances qui accueille des séjours de classes de mer, de colonies de vacances, des groupes
- Le camping du Razay qui accueille des familles en vacances (emplacements, chalets, mobiles home), des séminaires, des groupes adultes, seniors, sportifs, etc

## Tâches et Missions

Gérer la cuisine et l'équipe cuisine/service/ménage en collaboration avec la commission cuisine :

- Participer à la définition de la politique d'animation de la restauration (hygiène, équilibre alimentaire, respect des régimes alimentaires, éducation au goût, partage, respect, convivialité, attention particulière sur toutes formes de gaspillage ...)
- Participer à l'élaboration des menus en prenant soin de proposer des repas équilibrés tout en mettant en avant des produits frais, de saison. Une importance sera donnée sur l'utilisation de circuit court et de limiter les protéines animales
- Rechercher et faire de nouvelles propositions pour améliorer la qualité de la restauration, bon fonctionnement du site, répondre à des événements locaux (SECD, etc). Un travail en lien avec l'écolabel Européen doit être envisagé.
- Participer aux achats et la gestion des stocks. Il sera important d'équilibrer la conception des repas entre des denrées de fermes plus onéreuses mais de qualité avec des repas sans protéine animale.
- Etre responsable de l'hygiène alimentaire, de la propreté de la cuisine et les locaux s'y référents
- Etre responsable de l'entretien de la cuisine, suivre les contrôles réglementaires (préconisations Services Sanitaires, organismes de contrôle, commission de sécurité.), contrôler les interventions des techniciens et des prestataires de la maintenance, et noter sur fiches le matériel, son entretien et ses réparations
- Etre le garant avec la commission cuisine, de la gestion, du fonctionnement et de la cohésion de l'équipe cuisine/service/ménage
- Participer au soutien et à la formation de ses collègues de cuisine
- Confectionner les repas organisés sur le camping en haute saison (juillet-août)
- ***En basse saison, participer à l'entretien du site (camping et centre) avec le responsable Entretien***

## Positionnement Hiérarchique

Le cuisinier exercera ses fonctions principalement sur le site du RAZAY. Le salarié peut intervenir sur d'autres sites de la FOL 74.

Il évoluera sur le village de plein air en fonction des périodes et des besoins selon un planning établi par l'équipe de direction.

**Il est chargé pour l'ensemble du site:**

- Participer à l'amélioration de la qualité de la prestation :
- Signaler, à la directrice, toute anomalie de fonctionnement
- Enregistrer les réclamations et attentes des usagers, passer régulièrement en salle

- Faire des propositions afin d'améliorer les prestations offertes.
- Garantir avec l'ensemble de l'équipe la mise en valeur du site et les idées éducatives et sociales qu'il véhicule
- Assurer la sécurité des usagers en assurant des astreintes

### **Il participe :**

- à la détermination des dispositifs de qualité inhérents à sa fonction
- aux réunions et à la mise en œuvre des orientations définies
- aux formations nécessaires au maintien et à l'amélioration de ses connaissances techniques prévues dans le plan de formation de l'Association.

### **Éléments d'appréciation**

Retour des fiches d'évaluation remplies par les usagers et participants

Mises en valeur des prestations

Tenue des lieux, lieux agréables et propres, analyses par un laboratoire indépendant

Rigueur de la tenue des locaux

Participe avec l'ensemble de l'équipe à l'entretien du matériel, à l'amélioration des prestations offertes aux participants

Participe avec l'ensemble de l'équipe à augmenter la fréquentation du site

### **Profil Recherché / compétences mises en œuvres**

#### Trait de Personnalité et caractère professionnel :

Rigueur, méthode, organisation et discrétion

Esprit d'équipe et sens des relations indispensables

Capacité à s'adapter aux différents publics et orienter vers les différentes prestations proposées

Etre disponible, accueillant et à l'écoute des usagers

#### Formations

- CAP cuisine
- BEP hôtellerie collectivités + 3 ans d'expérience professionnelle en cuisine selon établissement
- BP de cuisinier apprécié non obligatoire

Rémunération : Convention Collective Nationale du tourisme social et familial - Niveau 7 de la grille de la FOL 74 à 2118 € BRUT – Temps plein 35h par semaine- CDD

2 jours de repos hebdomadaires consécutifs – 13<sup>ème</sup> mois

### **Valeurs de la Fol 74**

Intérêt pour la vocation sociale et éducative de la F.O.L. 74 (Association Loi 1901)

Investissement et partage des valeurs de l'association

### **Coordonnées**

Madame Chloé MOREAU

Centre et camping Le Razay FOL 74

Route du Razay

44420 PIRIAC SUR MER

02 40 23 56 80

le.razay@fol74.org