

NOUS RECRUTONS un.e :

Un.e. chef.fe de cuisine en restauration collective – CDI – Temps Plein

Mouvement d'éducation populaire, la Ligue de l'enseignement – Fédération des Œuvres Laïques de l'Isère, est à la fois actrice de l'économie sociale et solidaire, association complémentaire de l'enseignement public et fédération d'associations du département. Elle agit dans les domaines du tourisme social (Vacances pour Tous, Classes de Découverte, Séjours en Colo), de la culture et du cinéma (le Méliès), de la formation, dans la promotion des valeurs de la république, dans l'engagement des jeunes (Service Civique), le sport, l'hospitalité. La Ligue de l'Enseignement de l'Isère regroupe et dynamise la vie fédérative de 300 associations affiliées, 11 000 adhérents et 450 bénévoles. (www.laligue38.org).

Le Centre de Jeunesse le VERTACO à Autrans (300 lits), reconnu pour son engagement envers la qualité de la restauration et le bien-être des jeunes accueillis en classes de découverte ou en colonies de vacances, recherche son/sa Chef.fe de cuisine.

Il/elle assurera la responsabilité du fonctionnement de la restauration collective du centre, en pension complète, selon les attendus de la Direction avec laquelle il/elle aura défini les objectifs et à laquelle il/elle rendra compte.

Le/la Chef.fe de Cuisine joue un rôle crucial dans le bon fonctionnement de la cuisine du Centre de la mise en place à la fermeture de la cuisine. Il/elle organise et dirige son équipe (3 à 5 personnes) tout en gérant son économat, afin d'assurer la production alimentaire quotidienne. Le/la Chef.fe assure le lancement, la feuille de route de la journée avec son équipe du matin (+/- de 7H30 à 15H00) et l'économat, puis il/elle passe le relais pour le service du soir. Selon la période d'activité, la cuisine peut avoir à produire entre 70 et 300 repas par service. Juillet/août est la période de plus forte activité.

Ce poste est essentiel pour garantir la qualité des repas faits maison, le respect des régimes alimentaires spécifiques.

Ce poste inclus également le déploiement d'une restauration durable (choix des menus, des produits, réduction du gaspillage alimentaire etc...) en lien avec l'Eco labélisation du centre de vacances.

Le/la chef.fe de Cuisine contribue ainsi à créer un environnement culinaire sain, durable et accueillant pour tous les jeunes du Centre. À ce titre, il/elle intègre le fonctionnement du centre de manière générale, en prenant en compte les spécificités de l'accueil d'une clientèle plurielle. **Il/elle agit en conformité avec les valeurs de la Ligue de l'enseignement, le projet éducatif du service vacances/classes de découverte, et les textes légaux liés à l'accueil de mineurs et aux ERP.**

1/ VOS MISSIONS PRINCIPALES

- Organiser, superviser et participer à la production des repas
- Collaborer à la gestion du budget et des achats.
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks.
- Contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux.
- Encadrer, Manager et gérer le temps de travail de l'équipe de cuisine
- Participer à la mise en œuvre d'une restauration durable

2/ VOTRE PROFIL. BAC professionnel restauration, CAP ou Titre professionnel en restauration. Une expérience préalable significative est attendue, en milieu collectif ou en restauration scolaire serait un atout majeur.

Vos connaissances :

- Techniques de production de repas en restauration collective : techniques de manipulation des aliments, de cuisson, mode de conditionnement
- Connaissance des produits : sélection des ingrédients et optimisation de la qualité des plats préparés
- Connaissance des méthodes de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Connaissance des particularités alimentaires (allergies, régimes spécifiques) et de l'adaptation des menus.
- Connaissance précise des normes d'hygiène, de propreté et de sécurité (HACCP)

Vos compétences techniques :

- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre, des entrées chaudes et des desserts
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Diriger et contrôler le nettoyage et l'entretien des matériels et des locaux de cuisine
- Gérer les stocks de produits alimentaires, contrôler les inventaires et passer les commandes
- Réaliser des menus équilibrés : recettes et fiches techniques de production
- Savoir intégrer la notion de gestion budgétaire : calcul des coûts
- Savoir intégrer la notion de restauration durable

Vos compétences humaines :

- Organiser et animer un travail d'équipe
- Savoir motiver, transmettre à et aider votre brigade : elle vous le rendra bien !
- Prévenir et gérer les conflits
- Palier aux imprévus

Vous êtes : méthodique, organisé.e, polyvalent.e, rigoureux.se, adaptable, réactif.ve, bon esprit d'équipe

Vous souhaitez valoriser par un nouveau projet des compétences acquises par ailleurs et avoir la possibilité d'œuvrer à concilier tourisme social et qualité de service.

Vous vous dites, c'est pour moi ... Nous avons hâte de recevoir votre candidature et de vous rencontrer pour discuter de cette opportunité !

3/ LES MODALITES DE VOTRE CONTRAT.

Contrat et temps de travail : CDI – temps plein.

Rémunération : à partir de 2160.59€ brut pour 35h/semaine ; Reprise de carrière possible ; selon expérience.

Autres éléments : participation employeur à la mutuelle santé collective, 6 semaines de congés annuels + 2 jours offerts, Avantages CSE.

Hébergement sur site possible.

4/ VOTRE CANDIDATURE :

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : recrutement@laligue38.org

Prise de poste dès que possible, avec une intégration souhaitée début juin.

Les candidatures seront étudiées au fil de leur réception.

Pour plus d'informations : Service RH au 04 38 12 41 40 – Responsable du service : 06 82 72 78 83