

## La Coop 5 pour 100 recherche son/sa prochain.e cuisinier.e

Dans le cadre d'un départ à la retraite, la Coop 5 pour 100 cherche un.e cuisinier.e référent.e du café cantine.

### Les missions sont les suivantes :

- Préparation des repas du midi et des prestations traiteurs avec l'équipe ;
- Gestion de l'approvisionnement et du stockage : élaboration des menus et de la liste des produits nécessaires en relation avec l'équipe de l'épicerie. Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement ;
- Organisation du travail : élaboration des fiches techniques, organisation de la participation des bénévoles en cuisine ;
- Création et animation des ateliers cuisine ;
- Programmer les besoins en maintenance de l'équipement et les besoins en matériel avec l'équipe ;
- Animation d'une formation type HACCP auprès des nouveaux coopérateurs souhaitant venir cuisiner ;
- Élaboration des devis et factures pour les prestations ;
- Participer à la gouvernance de la Coop : gestion démocratique de la société coopérative où sont associés, salariés, usagers et partenaires. Chaque salarié devient salarié associé et prend part à la vie du lieu et aux prises de décisions au même titre que les autres membres.

### Compétences attendues :

#### Savoirs :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans la restauration ;
- Animation et coordination d'équipe ;
- Gestion des stocks ;
- Maîtrise de l'art culinaire et plus particulièrement de la cuisine végétarienne et de saison ;
- Connaissance ou envie de travailler sur le zéro déchet.

#### Savoirs faire :

- Réalisation de la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Travail en autonomie et autocontrôle de son travail ;
- Savoir réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu » ;
- Adaptation aux commandes variables dans une optique zéro déchet ;
- Application des normes de présentation du restaurant ;
- Application d'un processus fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches technique).

#### Savoirs être :

- Hygiène irréprochable ;
- Travail en équipe ;
- Transmission du savoir-faire ;
- Adaptation aux différents niveaux des autres coopérateurs – importance de la pédagogie ;
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit... ;
- Savoir tenir compte des besoins de l'équipe de la salle ;
- Prise en considération les attentes et besoins des clients ;
- Organisation, méthode, rigueur, bon sens pratique et prise d'initiative.

### Relations de travail :

En interne : les autres salariés et les bénévoles en cuisine et en salle.

En externe : les clients, fournisseurs, laboratoires et techniciens maintenance.

**Informations sur le poste :**

Prise de poste mi-août pour une période de tuilage d'un mois.

A passer obligatoirement : formation permis d'exploitation UMIH à St Contest financée par l'employeur.

Salaire : 1 421 € / Net mensuel (SMIC +10%), le salaire évolue à chaque augmentation du SMIC.

Poste à 35h du mardi au samedi (pas de services le soir) : possibilité d'un 100 % sur la cuisine ou 80 % cuisine et 20% autre activité de la coopérative.

6 semaines de congés payés (dont une obligatoire entre Noël et le jour de l'an).

Mutuelle.

**Candidature à envoyer par mail à [contact@coop5pour100.com](mailto:contact@coop5pour100.com)**