

Fiche de poste

cuisinier - restaurant associatif la Trockette

La Petite Rockette est implantée dans le 11^{ème} arrondissement de Paris depuis 12 ans. Elle gère aujourd'hui une Ressourcerie, un café-atelier associatif, un atelier vélo participatif, un jardin partagé, des salles de répétitions et de réunions mises à disposition du public.

Notre café associatif la Trockette est aussi un restaurant qui sert en moyenne 20 à 25 couverts uniquement le midi et du mardi au vendredi. Les repas sont quasi exclusivement élaborés à partir de récup' alimentaire collectée auprès des commerçants de notre quartier (pour la plupart bio et/ou en circuit court). L'équipe cuisine est constituée de deux personnes. Nous recherchons donc une nouvelle personne pour compléter l'équipe.

Elle sera accompagné chaque jour de bénévoles pour l'aider à élaborer les repas. Pour le moment chaque jour est servi un menu unique constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pour 10 euros)

Il s'agit donc d'un contrat de 24 heures par semaine du mardi au vendredi de 8h30/9h à 14h30/15h ou de 11h à 17h.

Les principales missions :

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.

- Gérer les approvisionnements basés uniquement sur la récupération de produits alimentaires issus des invendus des magasins partenaires du projet et stockages des produits et denrées alimentaire chaque jour.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène.
- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes en fonction des récupérations alimentaires et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pas de carte, menu unique chaque jour).
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des bénévoles qui viennent aider chaque jour.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.
- Organiser la collecte des invendus.

Compétences :

- Etre curieux et inventif au vu de la particularité de ce restaurant associatif qui sert un menu uniquement issu des invendus alimentaires chaque jour !
- Méthodique et organisé
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...).
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats (présentation et décoration)
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, connaître les notions de base concernant les allergies, connaître les principes de nettoyage et de désinfection et connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Savoir travailler en équipe (bénévoles et salariés du café)

Condition du poste :

- Rémunération : 1210 euros brut / mois
- Nombre d'heure : 24 heures / semaine
- Type de contrat : CDD de 12 mois
- Localisation : 125 rue du Chemin Vert, 75011 Paris
- Conditions particulières : Eligibilité au dispositif Parcours Emploi Compétence
- Prise de poste : 1er septembre 2018

Pour candidater, merci d'envoyer votre candidature à recrutement@lapetiterockette.org