

**FICHE DE POSTE**  
**CDD de remplacement (congé maternité)**  
**- Cuisinièr.e associatif**  
**Restaurant associatif de La Petite Rockette - La Troclette**

L'association de la Petite Rockette gère aujourd'hui deux ressourceries (Père Lachaise et Montgallet), un café-atelier associatif La Troclette, un atelier vélo participatif La Cycklette et une friperie-atelier La Cadette.

Le café associatif la Troclette est aussi un restaurant anti gaspi qui sert en moyenne 40 couverts uniquement le midi du mardi au vendredi. Les repas sont quasi exclusivement élaborés à partir de récup' alimentaire collectée auprès des commerçants du quartier (pour la plupart bio et/ou en circuit court). Chaque jour est servi un menu unique constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pour 10€ / 12€)

Nous recherchons une personne pour un remplacement de congé maternité (8 mois) pour compléter l'équipe actuelle constituée de deux cuisinières, trois animateurs-trices bar et d'une équipe de bénévoles.

Il s'agit donc d'un contrat de 21 heures du mardi au jeudi de 9h à 16h30. Ces horaires peuvent être amenés à évoluer en fonction des besoins de la structure et du projet.

## **Les principales missions**

### **Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires 60%**

Appliquer / faire appliquer les règles d'hygiène de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine avec l'équipe bénévole.

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).

Réaliser et contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels : entretenir, nettoyer et ranger.

### **Gestion d'équipe et vie associative 30%**

Gérer les plannings des bénévoles

Gestion de la boîte mail

Intégration des nouveaux-elles bénévoles

Encourager la participation et la mobilisation des bénévoles

Participation à la vie de l'association : réunion d'équipe, réunion plénière, groupe de travail ou évènements...

Possibilité très ponctuelle de remplacement au bar

### **Gestion des stocks 10%**

Organiser le planning et la collecte des récupérations de produits alimentaires issus des invendus des magasins partenaires du projet.  
Gérer les stocks des produits alimentaires  
Passer les commandes / Courses / commande matériel  
Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et de l'économat

### **Compétences**

Savoir travailler en équipe et accompagner l'équipe de bénévoles.  
Maîtriser les outils informatiques de base  
Être curieux-se et inventif-ve au vu d'un arrivage aléatoire d'invendus alimentaires  
Autonome, méthodique et rigoureux-se  
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.  
Station debout prolongée

### **Conditions du poste**

**Rémunération** : 12 euros/h  
**Nombre d'heure** : 21 heures/semaine sur 3 jours : du mardi au jeudi  
**Type de contrat** : CDD remplacement 8 mois (mai à décembre 2024)  
**Localisation** : 125 rue du Chemin Vert, 75011 Paris et très ponctuellement à l'extérieur pour de l'événementiel  
**Conditions particulières** : être éligible à un contrat aidé serait un plus ! (Demander à France travail)  
**Prise de poste** : 15 mai 2024

**Pour candidater, merci d'envoyer votre candidature à**  
[recrutement@lapetiterockette.org](mailto:recrutement@lapetiterockette.org)