

OFFRE D'EMPLOI ENCADRANT(E) TECHNIQUE ADJOINT(E) ACI

Lieu de travail : Atelier Méli Mélo à Rezé, Atelier Chantier d'Insertion conventionné qui accueille 12 à 16 salarié(e)s dont l'activité support est la confection de préparations culinaires sur base végétale et la vente de celles-ci sous forme de menus à emporter, buffets ou en restauration événementielle

Type de contrat : CDD de remplacement de 11 semaines prévu du 25 avril au 8 juillet 2022 (dates non définitives, décalage possible)

Temps de travail : 35 heures par semaine

Classification : Convention Collective des ACI - Emploi repère « encadrant technique, pédagogique et social » - Niveau B - Coefficient 325

Rémunération : 1 998,75 € brut. Majoration du temps de travail de 35% le samedi et le dimanche et de 50% les jours fériés et pendant les horaires de nuit (entre 21h et 6h)

Descriptif du poste :

Vous avez la charge d'une activité de restauration, traiteur végétarien, cuisine du monde :

- Production en cuisine
- Encadrement et formation d'adultes en parcours d'insertion professionnelle

Vous êtes force de proposition (changement de menu en lien avec le concept de Méli Mélo, la saisonnalité, la diététique alimentaire).

Vous êtes parfaitement autonome pour organiser et gérer le travail en cuisine.

Vous avez la capacité d'encadrer les personnes en parcours d'insertion en vue de développer leurs compétences professionnelles.

Missions principales :

➤ **Production et encadrement technique** :

- Concevoir les menus
- Suivre l'état des stocks et définir les besoins en approvisionnement
- Planifier les étapes d'une production
- Donner les consignes de travail
- Superviser la préparation des recettes
- Superviser le déroulement des étapes de production et le rythme de travail
- Contrôler le dressage des plats, contenants
- Participer à l'organisation, au rangement et au nettoyage du chantier
- Veiller au respect des procédures de travail
- Former les salariés en cuisine et enseigner les techniques de travail

- Former les salariés à l'utilisation du matériel, des machines et à la conduite des véhicules, vérifier leurs aptitudes.

➤ **Hygiène et sécurité :**

- Assurer la sécurité sur les différents lieux de travail
- Veiller au respect des règles et normes d'hygiène et de sécurité
- Appliquer et faire appliquer la réglementation
- Assurer la traçabilité

Conditions d'exercice :

- Sous la responsabilité des 2 encadrantes responsables du chantier
- Horaires en journée du lundi au vendredi et occasionnellement en journée le WE
- Relation avec le public en insertion
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conduite d'un camion frigorifique

Profil attendu :

- **CAP/BEP Cuisine + formation HACCP**
- **Expérience significative en cuisine ou traiteur**
- **Capacité à encadrer une équipe et à gérer les conflits**
- **Techniques pédagogiques**
- **Permis B obligatoire (conduite de véhicule frigorifique)**
- **Disponibilité pour travailler occasionnellement le week-end**
- Capacités relationnelles, goût pour le travail d'équipe
- Valorisation de la cuisine végétarienne
- Maîtrise des outils bureautiques courants
- La connaissance du milieu de l'ESS, de l'IAE et du public en insertion est un plus

Envoyer candidatures à Pascale Boullier, directrice de l'association à l'adresse suivante : direction@oser-foret-vivante.com