



FICHE DE POSTE

Chef Cuisinier au sein de la Maison de la Nature-l'Usine

Fonction :	Chef Cuisinier
Affectation :	Maison de la Nature-l'Usine, restaurant « La Maison des Saveurs »
Société :	SPL Maures Évènements
Rattachement hiérarchique :	Directrice de la Maison de la Nature-l'Usine
Résidence administrative :	Cavalaire-sur-Mer
Spécificités du poste :	Restaurant ouvert 5/7 uniquement le midi, (Sauf évènements occasionnels), Temps de travail : 35 heures hebdomadaires, 2 jours de repos consécutifs par semaine (lundi et mardi).
Rémunération :	2500 € Net/mois
Prise de poste :	Début mai
CDD 6 mois :	Mai-Octobre 2024
Date d'ouverture du restaurant :	Le 22 juin 2024

MISSIONS DU POSTE

Nous vous proposons une aventure challengeante et engagée dans un écrin de nature.

Cuisinier(e) diplômé(e), rigoureux(se) et créatif(ive), souhaitant participer à la création d'un nouveau lieu de restauration dans un lieu unique dédié à la nature, rejoignez notre équipe !

Sous l'autorité de la directrice du site, vous piloterez l'ouverture du restaurant « La Maison des Saveurs » et l'élaboration de l'offre avec la volonté de développer une cuisine atypique, créative dans une démarche éco-responsable valorisant les circuits courts et les produits de saison.

ACTIVITES

Vous êtes le chef cuisinier du restaurant « La Maison des Saveurs ».

Créatif(ve) mais aussi bon gestionnaire vous insufflez à l'établissement un véritable style de cuisine à l'éthique forte et une constance dans la qualité des plats proposés.

Vous êtes responsable et garant des normes HACCP et vous participez activement au pilotage de l'ouverture du restaurant qui doit impérativement ouvrir le 22 juin.

CONCEPTION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE ET PILOTAGE DE L'OUVERTURE DU RESTAURANT

En partenariat avec la directrice du site vous proposez une offre culinaire en adéquation avec le concept du lieu :

- Vous choisissez les fournisseurs selon un cahier des charges précis (qualité des produits, saisonnalité, valorisation des circuits courts, des produits bio et des producteurs locaux) et vous établissez une relation de confiance avec eux.
- Vous élaborez les fiches recettes des plats et des desserts en respectant les objectifs de marge alimentaire.
- Vous développez une offre végétarienne et vous travaillez à la mise en place d'un plat « signature » qui contribuera à la singularité et l'image du site.
- Vous avez la capacité à organiser des buffets et une offre « sur mesure » dans le cadre d'évènements ponctuels.
- Vous suivez l'installation de la cuisine, vous organisez les aires de stockage et vous contribuez au choix du matériel et des arts de la table.
- Vous assurez une veille technique sur le matériel et vous contribuez au suivi des contrats d'entretien de votre espace de travail.

RESPECT DES NORMES HACCP ET MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Vous êtes responsable et garant du respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire sur le restaurant.
- Vous contrôlez la qualité, la quantité et la conformité des marchandises et vous établissez une fiche de non-conformité le cas échéant.
- Vous assurez le traitement des matières premières dans le respect des normes HACCP et vous mettez en œuvre tous les protocoles liés à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire (traçabilité des produits, respect de la chaîne du froid, rotation des stocks, respect des diagrammes de fabrication, contrôle des températures, mise en place des plannings de nettoyage, contrôle agréments des fournisseurs...).

REALISATION DES PREPARATIONS CULINIARES ET ORGANISATION DU SERVICE

Vous évoluez seul en cuisine et vous définissez avec les autres membres de l'équipe une organisation et une répartition des tâches pour garantir un service efficient et de qualité.

Nous avons l'ambition de réaliser entre 20 et 50 couverts tous les midis et nous souhaitons travailler la séquence après-midi avec une offre adaptée.

- Vous assurez la réception des marchandises et la préparation des matières premières.
- Vous réalisez les plats et recettes et contrôlez la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Vous proposez une offre pâtisserie qui nous permettra de travailler la séquence midi et après-midi.

-En collaboration avec les équipes vous assurez le nettoyage de la batterie de cuisine, de la vaisselle et des équipements liés à votre activité et vous êtes garant du respect des plannings de nettoyage et des protocoles liés à la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

-Vous assurez la gestion et le pilotage complet des critères de gestion de la cuisine en adéquation avec les objectifs validés par la direction.

ACTIVITES ANNEXES

- Vous participez aux réunions d'équipe.

- Vous êtes susceptibles d'effectuer des heures supplémentaires à l'occasion d'évènements ponctuels.

COMPETENCES REQUISES

SAVOIR-FAIRE (COMPETENCES TECHNIQUES)

- Vous êtes diplômé(e) en cuisine, titulaire d'un CAP de cuisine à minima et une formation supérieure de type Bac professionnel ou BTS serait un plus notamment en raison des compétences nécessaires en gestion.

-Une formation ou une expérience confirmée en pâtisserie serait appréciée afin d'être autonome sur l'ensemble de l'offre que nous souhaitons proposer.

- Vous justifiez impérativement d'une expérience réussie minimum de trois ans sur un poste similaire et vous avez la capacité d'être autonome pour développer votre activité.

- Vous justifier d'une formation en hygiène et sécurité alimentaire et vous maîtrisez les procédures et la méthode HACCP.

- Vous avez idéalement déjà mis en œuvre un plan de Maîtrise Sanitaire.

- Une connaissance de la cuisine méditerranéenne et une sensibilité pour la restauration « éco-responsable » est indispensable.

- Vous avez la capacité à créer et organiser des buffets dans le cadre d'évènements ponctuels.

SAVOIR ÊTRE (APTITUDES PERSONNELLES)

- Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et organisé(e) mais aussi doté(e) d'un naturel créatif. Proche des équipes, vous montrez l'exemple et vous avez la capacité de motiver vos collègues autour d'un projet commun.

- Vous avez le sens du contact et de la relation publique et vous avez une excellente présentation.

- Vous êtes ponctuel(le) et disponible.

- Vous êtes capable de travailler sous pression et vous avez une bonne condition physique.

- Vous avez le sens des responsabilités et vous respectez votre hiérarchie.

- Vous avez envie de participer au développement d'un lieu de restaurant à l'éthique forte.

MOYENS MIS A DISPOSITION

- Vêtements professionnels adaptés.
- Matériels et équipements de cuisine neufs.
- Ordinateur et mise à disposition d'un bureau partagé pour assurer la gestion et le pilotage financier de votre activité.