



Encadrant.e technique – chef.fe de cuisine Offre d'emploi

L'association Food de rue

Food de Rue est une association loi 1901, créée en juillet 2014. Porteuse d'un projet économique à vocation sociale, l'association a pour objet de:

- Promouvoir l'inclusion sociale et économique des publics en situation d'exclusion,
- Promouvoir l'égalité des chances et l'égalité femmes/hommes,
- Développer des modèles d'alimentation accessibles et durables.

Depuis sa création, l'association travaille particulièrement à l'insertion sociale et professionnelle de femmes, à travers :

- Un chantier d'insertion, permettant de former les salariées aux métiers de la restauration et de la vente alimentaire.
- Une coopérative d'activités (en cours de création) pour accompagner les salariées du chantier et des femmes en reconversion professionnelle à créer leur propre micro-entreprise de cuisine de rue (triporteur électrique).

Depuis 2018, l'association gère la « La Panaméenne » (Paris, 14^{ème}), une halle alimentaire proposant à la vente des produits issus de circuits courts (fruits et légumes, produits d'épicerie, boissons etc.) et un comptoir de restauration. Ces activités sont portées par une équipe de 12 femmes en contrat d'insertion, coordonnée par 4 salariés permanents : un directeur, une coordinatrice des activités de vente alimentaire, un-e encadrant technique (cf. offre d'emploi) et une conseillère en insertion sociale et professionnelle.

La Panaméenne anime également des activités génératrices de lien social en direction des habitants du quartier (ateliers cuisine pour adultes et enfants, événements conviviaux, conférences...), autour des thèmes de l'alimentation durable et de l'égalité femmes-hommes.

Plus d'informations sur notre site : www.food2rue.org

L'offre d'emploi

Description du poste

Au sein de la Panaméenne, vous êtes responsable du comptoir de restauration, centré sur les cuisines populaires du monde et les cuisines de rue (70 à 1000 couverts). Ce comptoir est ouvert du mardi au samedi et propose des plats faits maison, à des prix accessibles (menu à 9€), à emporter ou à consommer sur place (service du midi).

La brigade est composée de femmes en contrat d'insertion (4 personnes affectées au comptoir de restauration, par roulement, sur une équipe de 12 salariées).

1/ Encadrement technique :

- Accompagner et former les salariés en insertion dans l'appropriation des connaissances, techniques et gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration,

- Accompagner la professionnalisation des compétences culinaires de salariées en insertion, en vue d'intégrer leurs recettes à l'offre du comptoir (cuisine française, cuisines asiatiques, africaines....)
- Contribuer au parcours professionnel des salariées, en binôme avec la conseillère en insertion professionnelle.
- Participer à la répartition des tâches et des salariés sur les différents postes de travail du comptoir et de la halle, en fonction des besoins de la Panaméenne et en lien avec la coordinatrice.
- Etre garant.e du respect par des équipes des règles d'hygiène et de sécurité relatives à l'activité de restauration, et en particulier à la démarche HACCP
- Fait respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire de la structure et fait appliquer les procédures de travail mises en place.

2/ Production

- Etre garant.e de la qualité de l'offre de restauration : coordonner la définition des menus et la répartition des tâches au sein de l'équipe ; accompagner les salariées dans la réalisation des plats.
- Gérer l'économet, les commandes et l'approvisionnement de la cuisine, en privilégiant les produits issus d'une alimentation durable (circuits courts, produits sains) et en veillant à éviter le gaspillage alimentaire.
- Rendre compte de l'activité à la coordinatrice et au directeur.
- Assurer la production pour des événements ou activités ponctuelles de prestations.

3/ Autres missions

- Assurer le remplacement de la coordinatrice de la halle sur certains créneaux horaires (ouverte ou fermeture) et en cas d'absence ou de congés.
- Contribuer aux actions d'animation et de communication de La Panaméenne.

Conditions d'exercice

- CDI à temps complet.
- Rémunération en fonction de la convention collective des ACI (insertion) et de l'expérience.
- Mutuelle d'entreprise co-financée.

Profil :

- Diplôme en hôtellerie restauration exigé (CAP, BEP, Bac Pro cuisine).
- Expérience de chef.fe de cuisine ou second.e de cuisine de 5 ans minimum exigée.
- Permis B.
- Très bonnes qualités d'écoute et de pédagogie, excellent relationnel
- Aptitude au travail en équipe et au management.
- Rigueur, autonomie, créativité dans l'organisation de la production culinaire,
- Maîtrise des outils informatiques (traitement de texte, excel)
- Intérêt pour les questions d'insertion, d'égalité femmes-hommes et d'alimentation durable.

Poste à pourvoir immédiatement.

CV et lettre de motivation à envoyer à contact@food2rue.org