

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 : CDI mais CDD possible. Poste à pourvoir le 5 juillet

Temps de travail : 35 heures par semaine

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

Rémunération : 1 966,25 € 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 et gérez la cuisine.

Vous avez la capacité d'encadrer et accompagner les personnes en parcours d'insertion, améliorer les conditions d'apprentissage en vue de développer leurs compétences professionnelles, organiser et gérer le travail.

Missions principales :

➤ **Production et encadrement technique** :

- Concevoir les menus et établir des fiches techniques
- Suivre l'état des stocks et définir les besoins en approvisionnement
- Assurer la logistique
- Planifier les étapes d'une production
- Contrôler le déroulement des étapes de production et le rythme de travail
- Veiller au respect des procédures de travail
- Superviser la préparation des recettes
- Contrôler le dressage des plats, contenants
- Préparer des commandes
- Gérer la distribution en vente à emporter ou livraison

- Contrôler la réalisation d'une prestation traiteur/événementielle
 - Améliorer l'aménagement des postes de travail
 - Accompagner des personnes en parcours d'insertion
- **Hygiène et sécurité :**
- Veiller au respect des règles et normes d'hygiène et de sécurité
 - Appliquer et faire appliquer la réglementation
 - Formaliser les procédures et assurer la traçabilité

Conditions d'exercice :

- Sous la responsabilité des 2 encadrantes responsables du chantier
- Horaires en journée du lundi au vendredi mais aussi occasionnellement en horaires décalés et 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 en soirée et 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 CV + Lettre de motivation à Pascale Boullier, directrice de l'association à l'adresse suivante : direction@oser-foret-vivante.com