



**Venez participer à la promotion de la consommation bio, locale, et zéro déchet pour tous ! Participez à un projet solidaire autour des questions de démocratie alimentaire.**

Rejoignez l'équipe et devenez Cuisinier (H/F) !!

### QUI SOMMES NOUS?

A travers notre épicerie associative à vocation sociale, notre cuisine itinérante, notre jardin partagé et nos divers ateliers (bien-être, sportifs, culturels et manuels) nous tendons à faire en sorte que chacun accède à une alimentation de qualité.

EPISOL Pessac est une Association pessacaise qui fête ses 8 ans cette année. Elle est née d'un collectif de citoyens engagés et d'associations locales impliquées dans l'action sociale. Episol gère une épicerie solidaire et un Espace de Vie Sociale. C'est un projet de territoire qui répond à des enjeux de société, de santé publique et d'équilibre alimentaire. On réunit environ 1.000 adhérents dont environ 40% de public aidé.

Implantée au centre-ville de Pessac, c'est avant tout un commerce de proximité qui accueille tous les publics et qui permet à des personnes en difficultés d'acheter des produits de qualité à tarifs préférentiels. Ces personnes en difficulté bénéficient d'aides financières de la part des pouvoirs publics pour acquérir des produits locaux, de qualité. L'Espace de Vie Sociale est un espace de vie participatif et multigénérationnel au travers d'ateliers et d'activités proposés à toutes et tous en fonction de leurs demandes et de leurs attentes.

**Le fonctionnement d'Episol est assuré par 2 salariées, 70 bénévoles actifs et un Conseil d'Administration. Aujourd'hui, pour contribuer à une société plus inclusive, et fort d'une expérience en restauration ambulante, EPI'SOL développe un restaurant associatif et solidaire sur un second lieu. Nous recherchons notre Cuisinier H / F associatif, titulaire d'un niveau Bac Professionnel Cuisine.**

**Il aura pour mission d'élaborer la carte qui se veut simple et bien maîtrisée et reproductible en milieu familial par les participants. Nous privilégions une restauration à partir de produits locaux, et un service à l'assiette pour mieux maîtriser les quantités et éviter les déchets.**

**Au sein d'une équipe de 3 à 5 personnes, notre nouvelle recrue assure une production alimentaire de qualité en respectant les règles en vigueur et en favorisant une relation de qualité avec l'équipe de production. Elle sait gérer en autonomie les productions chaudes et froides, en ayant la volonté de faire plaisir et de favoriser le « faire ensemble » au sein du lieu.**

**Identification du poste :** CUISINIER H / F

**Durée de la mission :** CDI

**Date de prise de fonction :** 27/08/2024

**Durée hebdomadaire :** 35h

**Encadrement :** pour l'exercice de sa mission, le/la salariée est placé sous l'autorité hiérarchique de la Présidente de l'association EPI'SOL Pessac.

**Rémunération :** 1767 € brut/mois

**Localisation :** 114 avenue de Canéjan à Pessac (33600)

**Temps de travail :** 7h du lundi au vendredi (Sachant que le service en salle débute le mardi et se termine le vendredi)

**Convention collective :** ELISFA, métiers techniques, personnel de cuisine

La mission proposée relève de l'intérêt général. Il s'agit de découvrir un espace de lien social et d'alimentation, dans un cadre multiculturel. Comprendre et agir au service de la population – créer un contexte favorable pour que chacun ait accès, d'une part, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et d'autre part un environnement qui facilite les choix alimentaires favorables. L'objectif est de réaliser entre 50 et 70 repas par midi, la majorité étant pris sur place et/ou emportés quelquefois pour des demandes spécifiques. Les repas seront créés en collaboration avec des équipes d'environ 5 personnes multiculturel et de tous âges.

**4 axes privilégiés à développer, en collaboration avec l'équipe salariée, et les bénévoles.**

- **Gestion des stocks et lien avec les fournisseurs pour l'activité**
- **Préparation et Réalisation de repas raisonnés**
- **Entretien des locaux**
- **Animation et gestion des équipes sur le plan technique, pédagogique, et humain**

**1. Missions et Activités**

- **Gestion des stocks et des produits alimentaires**

- Anticiper et Faire ses commandes en vue des menus prévus pour chaque semaine – Les livraisons ont lieu les mardis et jeudis matins
- Passer commande des œufs avec notre producteur girondin avant le jeudi soir pour livraison le vendredi matin
- Commande fournisseurs bio le mardi pour le jeudi
- Gérer commande produits carnés et poissons en fonction des normes sanitaires imposées par les services vétérinaires de l'Etat
- Gérer les stocks des produits alimentaires, de la réserve sèche et des produits frais
- Réception et contrôle des livraisons

- **Préparation et réalisation de repas raisonnés et de la plonge**

- Appliquer les règles d'hygiène et les faire appliquer à l'équipe du jour
- Faire preuve de créativité et connaître les bases du végétarisme
- Organiser le travail au sein de la cuisine et nommer un plongeur différent chaque jour
- Préparer les matières premières alimentaires et former aux différentes techniques : laver, éplucher, couper, cuire
- Réaliser les plats pour chaque midi en respectant la qualité sanitaire et le contrôle de la conservation des aliments (relevé des températures, prélèvement d'échantillons)
- Réaliser l'assemblage et le dressage pour chaque plat (Entrée/plat/dessert – 1 offre carnée et 1 offre végétarienne par jour)

- **Entretien des locaux**

- Contrôler le rangement et le stockage
- Nettoyer et vérifier chaque jour la désinfection quotidienne de la cuisine, de l'arrière cuisine et de l'économat
- Laver les sols de la cuisine et plonge
- Entretien et nettoyer les éléments de cuisson

- **De façon générale : Répondre aux objectifs d'EPISOL et donner de la visibilité aux valeurs de l'association**

- Comprendre le modèle économique actuel de l'association
- Contribuer au développement des activités de restauration et d'animations liées à l'alimentaire et à une consommation raisonnable et raisonnée
- Favoriser un environnement de travail sécurisant pour soi et pour les équipes qui viendront soutenir l'activité chaque jour,
- Echanger avec des bénévoles et apprendre à les mobiliser sur des actions
- Participer de façon occasionnelle à des réunions multi partenariales et/ou à des groupes de travail en vue du développement de l'action
- Prendre en main de façon occasionnelle le vélo cargo en vue d'assurer des causeries culinaires dans des quartiers pessacais
- Participer aux Assemblées générales de l'association 1 fois/an et exceptionnellement à des instances, considérées importantes par la gouvernance
- Rédiger des indicateurs de suivi
- Avoir un rôle de tuteur auprès de stagiaires accueillis, intéressés par le domaine de la cuisine Réussir à associer l'ensemble des thématiques et leur donner un sens commun – santé/alimentation/nutrition/

**2. Spécificités du poste**

Travail en soirée ou le week end très rarement, sauf en cas de gros évènements. Les 2 jours consécutifs de repos sont assurés.

Le poste proposé s'intègre dans un développement de l'association. Ce projet est parrainé par un chef qui pourra si besoin soutenir la personne recrutée. L'environnement d'EPISOL s'inscrit dans une énergie plurielle, et le projet naît après un accompagnement soutenu de plus d'un an avant d'ouvrir ce second lieu.

Le restaurant proposera des tarifications adaptées selon les publics accueillis. Il y aura dans ce lieu un système de plats suspendus également et idéalement, nous souhaiterions qu'une fois tous les deux mois, nous puissions contribuer à l'organisation d'un mini marché de produits locaux en collaboration avec l'épicerie.

### **3. Compétences et qualités requises**

Compétences techniques :

- Se familiariser avec le mode de gouvernance associative, Comprendre les logiques de financement de l'association, Avoir une connaissance des pouvoirs publics et de leurs actions sur les territoires
- Dans l'idéal, avoir une maîtrise correcte des outils informatiques et bureautiques

Compétences liées au poste :

- Bonne maîtrise des techniques de cuisine,
- S'adapter aux produits de saison
- Tenir un journal de bord et des fiches d'économat
- Respecter la méthode HACCP et le Plan de Maitrise Sanitaire
- S'adapter et travailler en équipe, être source de propositions
- Faire preuve d'organisation

Compétences relationnelles :

- S'adapter à la mixité des publics
- Savoir rendre compte de son activité
- Savoir gérer le stress, tensions et conflits que peut générer l'activité

Justifiant d'une première expérience professionnelle réussie, il faudra faire preuve d'initiatives, avoir de bonnes qualités relationnelles et idéalement, une capacité à s'organiser en amont afin de limiter les imprévus.

Les entretiens de recrutement sont prévus entre les 24 et 29 juin pour un premier entretien. Suite à une première sélection, un second entretien aura lieu entre le 09 juillet 2024.

Merci d'envoyer CV et Lettre de motivation à Mr Olivier CHASSANDE : [episolpessac@gmail.com](mailto:episolpessac@gmail.com)