

L'Association POURQUOI PAS LA RUCHE Recrute un(e) Encadrant Technique Chef de cuisine

Contexte du poste

Le restaurant « les Quatr'Epices » porte un agrément Atelier Chantier d'Insertion

Ouvert tous les midis de la semaine du lundi au vendredi

Menu du jour / cuisine « fait maison » / moyenne 100 couverts jour

Gestion d'une équipe de 10 personnes – 5 en cuisine et 5 en service

Tâches :

ORGANISER ET ANIMER UNE ACTIVITE DE PRODUCTION

- Assurer l'organisation du restaurant
- Veiller à la qualité du service
- Gérer les commandes, les achats, les stock / Etablir les menus
- Assurer l'organisation du travail auprès des salariés
- Gérer les absences, les plannings
- Réguler les relations entre les membres de l'équipe
- Faire respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

TRANSMETTRE DES REGLES ET DES GESTES PROFESSIONNELS EN SITUATION DE TRAVAIL

- Faciliter l'apprentissage en situation de travail
- Faire acquérir des savoirs être et des savoirs faire par une méthodologie adaptée

PARTICIPER AU SUIVI DE LA PERSONNE DANS SON PARCOURS D'INSERTION EN RELATION AVEC LES AUTRES ACTEURS INTERNES ET EXTERNES

- Participer au recrutement à l'accueil et à l'évaluation des salariés
- Accompagner la personne dans son parcours d'insertion et la mise en perspective de son projet professionnel
- Participer aux actions d'accompagnement socio professionnel avec les partenaires internes-externes

Compétences attendues

Expérience significative dans le secteur de la restauration traditionnelle ou collective et dans la formation de salariés

Connaissance des publics et des problématiques liées à l'exclusion

Savoir placer son action dans le cadre d'un travail partenarial

Conditions du poste

CDI- 35h hebdomadaires

Rémunération selon convention collective Atelier Chantier Insertion indice B 1937€ brut

Envoyer CV et lettre de motivation avant le 21 mai

Monsieur le Directeur

Association POURQUOI PAS LA RUCHE

3 rue des Gravières

86000 POITIERS

directeur@pourquoi-pas.org