

FICHE DE POSTE :

Responsable cuisine

Contexte

Le Campus de la Transition est un lieu d'expérimentation, de recherche et d'enseignement supérieur créé en 2018 par un collectif d'enseignants-chercheurs, d'entrepreneurs et d'étudiants. Il promeut une transition écologique, économique et humaniste à l'échelle des enjeux qui bouleversent notre siècle. Notre ambition, de transformer l'enseignement supérieur et la recherche en vue de cette transition, se réalise aujourd'hui par la formation d'étudiants, d'enseignants et de professionnels sous forme de sessions en résidence et devient effective à l'échelle locale en transformant le Domaine de Forges où il est installé en un éco-lieu expérimental.

Mission

Sous la responsabilité du coordinateur hôtellerie, le ou la responsable cuisine assure la gestion de la restauration pour le site du Campus. Il ou elle pilote l'activité de la cuisine en accord avec le planning d'accueils, anime l'équipe cuisine et gère les stocks, approvisionnements et menus.

Responsabilité et activités

- planifier la charge : suivi du nombre de couverts à fournir pour chaque repas (entre 30 et 80 en 2022) ;
- en lien avec le délégué hôtellerie et les autres pôles du Campus, gérer le planning capacitaire de la cuisine (visiteurs, groupes et campusiens) ;
- en lien avec le délégué hôtellerie et l'assemblée hôtellerie, gérer le planning de l'équipe cuisine (cuisinier, bénévoles) ;
- identifier et gérer des prestataires locaux pour les pics d'activités ou périodes de sous-effectif (congelés...) ;
- animer l'équipe cuisine (à ce jour 1 cuisinier, 1 service civique, 1 bénévoles) : briefs, suivi/contrôle, débriefs ;
- gérer les stocks et l'approvisionnement en produits secs et frais ;
- identifier et choisir des fournisseurs locaux, de saison, bio etc. dans la mesure du possible ;
- construire un budget et en assurer le suivi ;
- animer la définition des menus avec l'équipe : 100% végétariens, avec alternative sans lactose et sans gluten, autant que possible à partir de produits locaux et de saison ;
- piloter la préparation de certains repas (selon le roulement de l'équipe).

Compétences

Organisé.e, autonome et coopératif/coopérative, à l'aise dans la relation managériale, vous êtes également animé.e par un intérêt pour les problématiques liées à la transition écologique, économique, et sociale. Vous avez une expérience significative en restauration. Vous souhaitez rejoindre un collectif engagé et en mouvement, mû par des motivations communes, alors contactez-nous ! Formation HACCP et permis B requis.

Particularité du poste

Poste à plein temps en CDI, en horaires et jours de travail variables selon le planning d'accueil et le roulement de l'équipe cuisine. Avantages en nature possible (déduit de la gratification le cas échéant) : hébergement et restauration sur site à discuter.

A pourvoir à partir du 1er mai.

Candidature :

Pour toute information complémentaire et pour faire parvenir votre candidature merci d'écrire à l'adresse suivante : delegue.site@campus-transition.org

