



Fiche de poste cuisinier.e Restaurant associatif la Trocette

La Petite Rockette est implantée dans le 11^{ème} arrondissement de Paris depuis 12 ans. Elle gère aujourd'hui une Ressourcerie, un café-atelier, un atelier vélo participatif, un jardin partagé, des salles de répétitions et de réunions mises à disposition du public.

La Trocette, le café-atelier, propose toute la journée des boissons, des ateliers de réparation et de création et propose un menu du jour à 10€ chaque midi du mardi au vendredi.

Ce restaurant associatif sert en moyenne de 20 à 30 couverts. Les repas sont quasi exclusivement élaborés à partir de récup' alimentaire collectée auprès des commerçants de notre quartier (pour la plupart bio et/ou en circuit court). Le ou la cuisinier.e est accompagné chaque jour de bénévoles pour l'aider à élaborer les repas.

Description du poste

Il s'agit d'organiser la récupération d'invendu alimentaire, réaliser chaque jour un menu (entrée-plat-dessert) à partir de ces produits avec l'aide de bénévoles, assurer le service et le rangement de la cuisine.

Missions

- Gérer les approvisionnements basés uniquement sur la récupération de produits alimentaires issus des invendus des magasins partenaires du projet et stockages des produits et denrées alimentaire chaque jour.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène.
- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes en fonction des récupérations alimentaires et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pas de carte, menu unique chaque jour).
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des bénévoles qui viennent aider chaque jour.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Compétences

- Être curieux et inventif au vu de la particularité de ce restaurant associatif qui sert un menu uniquement issu des invendus alimentaires chaque jour !
- Méthodique et organisé
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...).
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, connaître les notions de base concernant les allergies, connaître les principes de nettoyage et de désinfection et connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Savoir travailler en équipe (bénévoles et salariés du café)

Conditions

Contrat 24 heures par semaine en CDD de six mois renouvelables.

Horaires : du mardi au vendredi de 9h à 16h.

Rémunération à 11,72 €/hr Brut soit 1217 € brut / mois.

Mutuelle et transport pris en charge à 50%.

Poste basé au 125 rue du Chemin Vert à Paris 11^{eme}.

Embauche

Candidatures à envoyer le plus rapidement possible à : recrutement@lapetiterockette.org et en copie à lapetiterockette@gmail.com.

Entretiens courant août

Poste à pourvoir le 28 août (possibilité d'arrangement)

