CUISINIER CUISINIÈRE

Contexte

Le prieuré de Marcevol a été restauré entre 1972 et 1999. Le but était de réhabiliter l'édifice et de mettre en place des structures d'accueil permettant d'y développer des activités éducatives et culturelles. Ce site emblématique des Pyrénées-Orientales est aujourd'hui géré par une fondation reconnue d'utilité publique.

Notre projet est centré autour de six activités principales :

- préservation des patrimoines ;
- centre d'hébergement pour des groupes en séjours (41 places de couchage) ;
- activités d'éducation à la nature, à l'environnement et au patrimoine ;
- accueil du public pour la visite du prieuré (église romane, espaces d'expositions temporaires et boutique de produits locaux) et de ses alentours ;
- organisation de manifestations culturelles (concerts, spectacles, festivals, marchés…) ;
- activité d'agroécologie (culture de plantes aromatiques, amandiers, jardin potager,…)

Sur sa fonction d'hébergement, le prieuré accueille des groupes d'enfants et d'adultes, en séjour dans un cadre éducatif, professionnel ou de loisirs : classes, formations, stages, séminaires, séjours de vacances, rassemblements familiaux, anniversaires… Les groupes choisissent de séjourner dans les lieux en gestion libre ou pension complète.

Pour mener à bien l'activité de cuisine, la Fondation du prieuré de Marcevol recrute un.e cuisinier.ère salarié.e, souhaitant contribuer au projet coopératif mené par l'équipe en place.

L'alimentation est l'un des piliers de notre accueil et au coeur du projet global de la structure, soutenu par l'ensemble des membres de l'équipe.
Nous développons une cuisine à dominante végétarienne (tout en sachant proposer des plats carnés) intégrant les légumes du jardin potager et des produits locaux, de saison et d'origine biologique.

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

La diversité des groupes accueillis implique de :

•Pouvoir adapter la cuisine et son organisation aux projets de chacun (repas de fête, publics scolaires, repas de séminaires, buffets, pique-niques…) ;
•S'adapter à l'alternance des groupes entre pension complète et gestion libre ;
•Être à même de répondre aux particularités alimentaires des personnes reçues.

Les valeurs éducatives liées à l'alimentation sont pour nous fondamentales. Des ateliers cuisine sont conduits avec les enfants et adolescents accueillis sur nos séjours.

Missions

Les missions du poste sont les suivantes :

- Établir des menus équilibrés et de saison, en fonction des demandes des groupes, de l'éthique du lieu et des budgets disponibles ;
-Gérer l'économat : courses, approvisionnements et stocks ;
- Suivre les budgets affectés à l'activité ;
-Cuisiner des repas pour des groupes allant de 15 à 60 personnes ;
-Gérer l'espace cuisine, de restauration et de stock tout en respectant et en faisant respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
-Assurer le ménage de l'espace cuisine ;
-Pour les groupes peu nombreux, assurer le service des repas et la vaisselle ;
-Encadrer un.e aide cuisine et d'éventuels stagiaires ou volontaires ;
-Animer des ateliers cuisine en petits groupes ;
-Créer du lien avec les groupes accueillis, présenter les menus et la démarche alimentaire du prieuré ;
-Coopérer et communiquer avec le directeur, la responsable de l'activité d'hébergement, les personnes assurant le service des repas et la responsable du jardin potager ;
-Participer aux réunions d'équipe.

Profil recherché

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Compétences, aptitudes attendues :

-Motivation pour le projet global du prieuré et pour la coopération en équipe ;
-Expérience préalable en cuisine collective impérative ;
-Sensibilité à la cuisine végétarienne et à la recherche de cohérence environnementale et sociale de l'alimentation ;
-Capacités d'organisation et d'adaptation ;
-Capacités relationnelles et de communication ;
-Un diplôme de cuisine, la formation HACCP et des aptitudes pédagogiques sur l'alimentation sont des avantages.
-Permis B et véhicule personnel indispensables (gestion des courses).

CONDITIONS DE TRAVAIL

Type de contrat

CDD

Volume horaire

21h / semaine annualisées

Date d'embauche

13/05/2024

Rémunération

1240 € brut

Modalités et conditions de travail

L'activité de restauration est proposée toute l'année. Sa périodicité et son rythme sont liés aux demandes de réservations avec une fréquentation du centre d'hébergement plus importante d'avril à octobre. Le.la salarié.e sera amené.e à travailler le week-end et en soirée.
Type de contrat : CDD de 18 mois à 21h/semaine (temps de travail annualisé), pouvant évoluer vers un CDI.
Date d'embauche prévisionnelle : 13 mai 2024

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Rémunération : indice 305 de la convention collective ECLAT (groupe D, catégorie technicien.ne), soit environ 1240 € brut/mois pour 21h/semaine.

POUR POSTULER

PRIEURÉ DE MARCEVOL

Prieuré de Marcevol

Adresse

2 Cami del Monastir

66320 Arboussols

France

Date limite de candidature

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Procédure de candidature

Pour postuler, merci de nous envoyer un CV et une lettre de motivation d'ici le 23 mars 2024 en l'adressant à Anabelle Manios, responsable de l'activité d'hébergement au prieuré de Marcevol : hebergement@prieure-de-marcevol.fr

Pièce jointe

Offre d'emploi - Cuisinier.ère - Prieuré de Marcevol - 2024.pdf