CHEF-FE DE CUISINE

Contexte

La base de plein air Grandeur Nature est située à Villefort en Lozère, aux portes du Parc National
des Cévennes. Depuis plusieurs années, elle est spécialisée dans l'accueil de groupes et l'encadrement d'activités de plein air.
Grandeur nature possède également une base nautique située à quelques pas de la base de plein
air pour la pratique des activités nautiques (voile, planche à voile, pédalos, paddle...) ainsi qu'un
parcours acrobatique forestier « L'accro du lac »
Faire découvrir les sports de pleine nature et éduquer à l'environnement est notre première
motivation. Par le biais de ces activités, nous sommes amenés à faire découvrir et à transmettre
les valeurs environnementales de notre région : le partage, la solidarité, le goût de l'effort,
l'entraide et la curiosité
Pour mener à bien ces missions, nous gérons un centre de vacances pour accueillir environ 1800
enfants chaque saison. Nos choix alimentaires répondent également à nos valeurs à travers la
confection des repas, le choix des denrées et la sélection des fournisseurs favorisant les circuits
courts et les producteurs locaux.
Ce poste est complété par un poste de second de cuisine pour mener à bien ces missions.

Missions

Missions
•Organiser et superviser la production des repas.
• Collaborer à la gestion du budget et des achats.

•Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks.
• Participation à la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux.
• Encadrer l'équipe de cuisine affectée au service restauration.

• Élaboration des plans alimentaires et menus dans le respect du budget alloué et des besoins nutritionnels des convives.
• Supervision et coordination du personnel de cuisine.
•Organisation et supervision de la production culinaire.
• Contrôle de la qualité des repas servis aux convives.
• Participation à l'élaboration du budget alimentaire.
•Gestion des approvisionnements et des commandes alimentaires
• Participation à la réception et au stockage des marchandises.
•Veille à l'application des normes d'hygiène prévues par le plan de maîtrise sanitaire et conformément aux recommandations HACCP. Veille constante à la sécurité alimentaire.
•Adaptation aux produits de saison, variations tarifaires et autres contextes changeants impactant la production culinaire ou l'approvisionnement.
• Formation et encadrement des équipes de cuisine et de ménage, participation au processus de recrutement.
•Gestion des stocks d'ingrédients et de fournitures. Veille à la réduction du gaspillage alimentaire.
•Administration : gestion documentaire relative à ses fonctions, tels que plan alimentaire,
registres sanitaires, fiches techniques de production ou rapports d'activité.
• Communication et interactions nécessaires avec les convives.
• Résolution de problèmes et gestion des imprévus liés aux précédentes missions.

Profil recherché

• L'activité s'exerce en et hors de la présence des personnels.
• Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration.
• Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration.
• Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections.
•Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux.
•Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques.
• Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI).

• Conduite possible d’un véhicule de service.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Type de contrat

CDD

Volume horaire

35

Date d'embauche

24/03/2025

Rémunération

Salarie net mensuel : 1692€ plus Prime de responsabilité de 140€ net mensuel

Modalités et conditions de travail

• Il est important de raisonner en termes d’équipe pour la bonne circulation des informations en
interne, mais également entre les différentes équipes (direction, animation, activités…), même si
chaque rôle garde sa spécificité et ses compétences.
•De par les valeurs de l’entreprise, la personne recrutée devra respecter les fonctionnements mis
en place concernant le développement durable, l’éco-citoyenneté, le respect de la relation
humaine, et la volonté de maintien et de transmission de ces valeurs auprès des enfants et des
adultes que nous accueillons. Elle pourra évidemment participer activement à l’amélioration de
ces fonctionnements.
•Une courte réunion hebdomadaire obligatoire sera instaurée avec l’équipe de service durant toute

la saison afin d'échanger sur le fonctionnement général

•Une réunion hebdomadaire de direction sera également instaurée durant la période estivale afin

d'échanger sur le fonctionnement des différents pôles d'activités de Grandeur Nature

POUR POSTULER

Grandeur nature

Adresse

Le lac

48800 POURCHARESSES

France

Date limite de candidature

15/03/2025

Procédure de candidature

Contact :

Ben Ballini : 0608515407

Frederic Bolliet : 0675857925

grandeurnaturevillefort@gmail.com

fred@grandeurnature48.com

Pièce jointe

Fiche de poste - Cuisinier collectivité 2025.pdf

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