



Fiche de poste 2025

Chef Cuisinier de collectivité

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.

-
- ✓ Horaire hebdomadaire : 35h – contrat CDD saisonnier lissé du 24 mars au 30 novembre 2025
 - ✓ Salarie net mensuel : 1692€ hors prime d'ancienneté et hors mutuelle sur la base de 35h hebdomadaire
 - ✓ Prime de responsabilité de 140€ net mensuel
 - ✓ Les congés payés seront pris durant la durée du contrat
 - ✓ Possibilité d'être logé et nourri sur place
 - ✓ Poste sous la responsabilité du directeur de Grandeur Nature
 - ✓ Le poste fait partie intégrante de l'équipe de cuisine et le responsable effectuera les mêmes tâches que son équipe. Ce poste fait également partie intégrante de l'équipe de direction et sera complété par la gestion de l'équipe de cuisine ainsi qu'à la participation aux réunions de responsables de pôles.

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.

Activités principales

- 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.

Spécificités du poste :

- 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.

INFORMATION SUR LE POSTE DANS L'EQUIPE ET DANS LA STRUCTURE

- 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