

NOUS RECRUTONS UN-E CUISINIER-E !

Nous recherchons un-e cuisinier-e de formation pour assurer la gestion et la responsabilité de notre cuisine.

Vous êtes sensible à l'environnement, à la cuisine végétale, à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Vous souhaitez faire découvrir de nouvelles saveurs, sensibiliser les jeunes et les moins jeunes à de nouveaux goûts... en vous appuyant sur des produits bio et locaux, en privilégiant les circuits courts et notre propre production sur l'hectare de maraîchage que nous avons au sein de L'îlot. **Si tout cela vous parle, n'hésitez pas à nous contacter et à postuler !**

Le poste comprend les missions suivantes :

- Gestion des repas du midi et/ou du soir en production chaude et froide (avec l'aide d'un commis qui assurera le service du soir). Le nettoyage de la cuisine après le service du midi fera partie des missions.
- Établissement et affichage des menus privilégiant le végétal, avec des produits de saison d'origine locale, bios et équilibrés.
- Commandes et gestion des stocks.
- Maîtriser le budget tout en privilégiant la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Suivre et développer le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et contribuer à la formation hygiène de l'équipe (connaissances HACCP exigées).
- Mettre en place des ateliers pédagogiques et/ou des séances éducatives autour de l'alimentation alternative.

Spécificités du poste :

- Horaires de travail en journée (du lundi au vendredi sauf exception).
- Expérience demandée (en cuisine collective serait un plus) et qualités d'organisation, de polyvalence, affinité pour l'associatif ainsi que rigueur et propreté.
- S'adapter à la restauration à dominante végétale pour des publics variés.
- Privilégier la ferme maraîchère bio de 1 hectare de L'îlot pour approvisionner en partie la cuisine.
- Port obligatoire de la tenue de travail et des équipements de protection individuelle.
- Prise de congés annuels hors juillet/août

Une chambre indépendante (avec douche et WC) pourra être mise à disposition, dans un très bel environnement à 20 minutes de la plage à pieds.

Poste à pourvoir au 1er mars 2024 jusqu'à fin octobre 2024.

CDD 35 heures. Évolution possible sur un CDI.

Salaire à définir selon l'expérience.

Questions, renseignements et envoi de CV à contact@ilot-kergaher.bzh

Situé à Guidel, à l'ouest du Morbihan, à quelques pas de la Réserve Naturelle des Etangs du Loc'h et de sa plage, L'îlot Kergaher est un écrin de biodiversité de 6,5 hectares de prairies, zones humides et bâtis ouverts à toutes et à tous.

Fabrique agricole et alimentaire, c'est aussi un lieu de partage des savoirs et savoir-faire sur le vivant, pour conduire ensemble des actions pour une transition écologique, alimentaire et solidaire.

L'îlot Kergaher est certifié de l'Ecolabel européen.