



REFUGEE FOOD* RECRUTE

CHEF.FE DE PARTIE CITÉ DU REFUGE

LE CONTEXTE

La Cité de Refuge-Centre Espoir de la Fondation Armée du Salut s'est associée à Refugee Food pour repenser le projet de restauration de son centre d'hébergement et de la Cité des Dames à compter du 1er mai 2023, avec un projet où l'alimentation doit être pensée en tenant compte de critères environnementaux et sociétaux très fort, autour d'un projet culinaire d'excellence visant à rendre accessible à tous une alimentation durable, en alliant solidarité, insertion par l'activité économique et engagement pour la transition écologique.

Encadrée par le talentueux chef Harouna SOW, la brigade de la Cité du Refuge proposera une restauration quotidienne de qualité, savoureuse (délicieuse!) et exigeante, autour de trois activités :

- Une activité de restauration collective et traditionnelle,
- Le développement d'une offre de traiteur
- La production de repas livrés des associations partenaires (aide alimentaire),

Les locaux de la Cité de Refuge ont été complètement réhabilités, avec une partie cuisine-production de 200m2 et son équipement, ainsi qu'une salle à manger de 250m2.

REFUGEE FOOD* RECRUTE

VOS PRINCIPALES MISSIONS :

- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans sa partie ;
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués ;
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits servis ;
- Contribuer à l'ensemble des activités au sein de la cuisine du restaurant, y compris en dehors de sa partie en faisant preuve de polyvalence au sein de l'établissement ;
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant
- Contrôler l'application des procédures HACCP ;
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés ;
- Relayer les communications du chef ;
- S'assurer du bon déroulement du service et de la qualité de la production
- Participer à l'organisation et au contrôle du travail des commis de cuisine et des apprentis ;
- Suivre et sensibiliser ses collègues sur l'optimisation des coûts et la réduction des pertes de matières premières ;
- Développer ses compétences par observation, pratique soutenue et échanges avec ses collaborateurs ;
- Transmettre son savoir-faire auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration ;
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes.

PRÉ-REQUIS ET COMPÉTENCES ATTENDUES :

- 2 à 4 années à un poste similaire ou en tant que commis (selon compétences), expérience de 1er Commis ou de Demi-Chef de partie recommandée, avec CAP de cuisine ou niveau équivalent
- Expérience en traiteur ou restauration collective appréciée
- Excellente maîtrise de l'HACCP
- Capacité à planifier, à s'adapter, à gérer les imprévus en étant réactif et en mettant en place des actions correctives
- Capacité à gérer son stress
- Capacité à déléguer, à coordonner et à animer les activités d'une petite équipe, à gérer un conflit interpersonnel
- Esprit d'équipe, excellent relationnel et intelligence émotionnelle, volonté de transmettre son savoir-faire et d'accompagner le développement de ses collaborateurs
- Respect de ses collaborateurs et de la hiérarchie
- Expérience en gestion de projet ESS, d'insertion par l'activité économique, ou restauration sociale appréciée :
- Envie d'évoluer en milieu ESS, de contribuer à un projet porteur de sens et d'intégrer une équipe soudée

REFUGEE FOOD* RECRUTE

CONDITIONS :

Date de début du contrat : avril-mai 2023

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Paris 13ème - 43 rue du Chevaleret 75013 Paris

Rythme de travail : 35h / 5 jours par semaine / Service continu sans coupure

Rémunération : selon profil

CV à envoyer à : recrutement@refugee-food.org

Process de recrutement : 2 entretiens

A PROPOS DU REFUGEE FOOD*

Le Refugee Food* est un projet associatif visant à faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées grâce à la cuisine, à accélérer leur insertion professionnelle dans le secteur de la restauration, et à donner accès à tous au bien-manger. Plusieurs activités permettent d'atteindre ces objectifs :

- Un festival annuel ayant lieu dans une dizaine de villes tous les ans au mois de juin (Refugee Food Festival).
- Des formations sur-mesure au métier de commis de cuisine (formations Sésame et Tournesol) sur 5 territoires en France
- Des activités de sensibilisation diverses et variées : banquets solidaires, programmes pédagogiques et témoignages en milieu scolaire, ateliers de cuisine
- Trois restaurants d'insertion situés à Paris dans le 12ème arrondissement (Ground Control - la Résidence), 13ème arrondissement (la Buvette des Amarres), 14ème arrondissement (La cantine des Arbustes) ouvert à tous.
- Un service traiteur pour entreprises et collectivités.
- Un programme de restauration social pour fournir une alimentation de qualité aux personnes en situation de précarité alimentaire

Notre équipe est composée d'une quarantaine de personnes réparties entre deux structures : une association de loi 1901 reconnue d'intérêt général et une entreprise d'insertion qui porte nos activités de restauration (restaurant, traiteur solidaire et aide alimentaire), filiale à 100% de l'association.

Rejoindre le projet Refugee Food* c'est adhérer à un projet engagé et innovant qui utilise le pouvoir de la cuisine pour remettre l'inclusion, l'hospitalité, le lien social, l'humain et la solidarité au cœur de nos priorités.

• CV à envoyer à : recrutement@refugee-food.org •