



REFUGEE FOOD* RECRUTE

CHEF.FE DE PARTIE LA CANTINE DES ARBUSTES

LE CONTEXTE

La Cantine des Arbustes est un restaurant social d'un genre nouveau, où tout le monde mange la même chose mais pas au même prix. Nous avons imaginé un lieu solidaire et engagé, pour donner accès à tous, et particulièrement aux plus vulnérables, à une alimentation durable. Porté par Refugee Food, La Cantine des Arbustes propose donc une restauration quotidienne de qualité, savoureuse (délicieuse!), exigeante, destinée à la fois aux personnes en situation de précarité (repas gratuit ou à tarif préférentiel), et aussi aux parisiens, riverains et curieux (à tarif accessible).

La Cantine des Arbustes, c'est aussi un projet d'insertion par l'activité économique: la brigade est composée par des cuisiniers en contrat d'insertion, encadrés par Harouna SOW, talentueux chef formateur.

Enfin, la Cantine des Arbustes accueille des ateliers de cuisine et événements permettant de rendre accessible une alimentation durable, de lutter contre le gaspillage alimentaire et la malbouffe.

Lien de la critique Télérama sur la Cantine des Arbustes [ici \(TTTT\)](#).

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 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 : dès que possible

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Paris 14ème - 5 rue des Arbustes 75014 Paris

Rythme de travail : 35h / du lundi au vendredi - Service continu sans coupure

Rémunération : selon profil

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