



LE REFUGEE FOOD\* RECRUTE

# SECOND.E DE CUISINE LA CANTINE DES ARBUSTES

## LE CONTEXTE

La Cantine des Arbustes est un restaurant social d'un genre nouveau, qui a ouvert le 1er septembre 2022 à Paris 14ème, au pied d'un foyer de travailleurs migrants. Porté par le Refugee Food, La Cantine des Arbustes proposera une restauration quotidienne de qualité, savoureuse (délicieuse!) exigeante, destinée à la fois aux bénéficiaires de l'aide alimentaire (accès gratuit), aux résidents du foyer de travailleurs migrants (à tarif préférentiel), et aussi aux parisiens, riverains et curieux (à tarif accessible). Elle sert également de laboratoire de production pour les livraisons de repas et les prestations traiteur du Refugee Food.

La Cantine des Arbustes, c'est aussi un projet d'insertion par l'activité économique: la brigade sera 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, la malbouffe et de permettre à tous d'avoir accès à une alimentation de qualité.

# LE REFUGEE FOOD\* RECRUTE

## VOS PRINCIPALES MISSIONS :

- Gestion opérationnelle et animation de l'équipe - Sous le management du chef Harouna Sow.
- Relayer les communications du chef et appliquer les recettes
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coûts des produits servis
- Contribuer à l'ensemble des activités au sein de la cuisine du restaurant, en faisant preuve de polyvalence au sein de l'établissement (Aide alimentaire, restaurant, traiteur)
- 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
- S'assurer du bon déroulement du service et de la qualité de la production
- Participer à l'organisation et au contrôle du travail de la brigade (2 chef-des de partie, 4 commis, 2 plongeur et des apprentis)
- Suivre et sensibiliser ses collègues sur l'optimisation des coûts et la réduction des pertes de matières premières, tri des déchets
- Développer ses compétences par observation, pratique soutenue et échanges avec ses collaborateurs
- Transmettre son savoir-faire auprès de sa brigade et veiller à la bonne intégration de chacun-e
- Passer les commandes des denrées et produits

## PRÉ-REQUIS ET COMPÉTENCES ATTENDUES :

- 2 à 4 années à un poste similaire ou chef-fe de partie (selon compétences), expérience de sous-chef ou chef-fe de partie recommandée, avec CAP de cuisine ou niveau équivalent
- 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 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

# LE REFUGEE FOOD\* RECRUTE

## CONDITIONS :

Date de début du contrat : ASAP

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Paris 14ème

Rythme de travail : 39h du lundi au vendredi - Service continu sans coupure

Rémunération : selon profil

**CV et lettre de motivation à envoyer à : [arbustes@refugee-food.org](mailto: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
- Un restaurant d'insertion situé à Paris dans le 12ème arrondissement (Ground Control - la Résidence) ouvert à tous du mercredi au dimanche
- 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 vingtaine 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 et traiteur solidaire), 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](mailto:arbustes@refugee-food.org) •