



REFUGEE FOOD RECRUTE

Chef.fe de partie

CDI 39h à pourvoir dès que possible

Contact : recrutement@refugee-food.org

LE CONTEXTE

Nous sommes convaincus que la cuisine possède le pouvoir universel de fédérer, rassembler et créer des espaces d'échanges. Depuis 2018, nous développons des lieux de restauration qui accueillent, forment des cuisiniers réfugiés et valorisent la diversité des patrimoines culinaires du monde.

LA RÉSIDENCE

La Résidence, comptoir de restauration situé à Ground Control (Paris, 12eme), accueille et forme une brigade de 5 cuisiniers réfugiés, et contribue à leur insertion professionnelle durable. Tous les plats sont cuisinés sur place chaque jour, à partir de produits frais et de saison.

LES ARBUSTES

Ouverte en septembre 2022, Les Arbustes (Paris, 14eme) est un restaurant solidaire ouvert à toutes et à tous et le laboratoire de production pour l'aide alimentaire. Des tarifs différenciés sont proposés selon les ressources de chacun, mais la même cuisine juste, savoureuse et équilibrée est servie à tous, par une brigade de cuisiniers en insertion.

LA CITÉ DE REFUGE

Depuis mai 2023, Refugee Food a pris les rênes de la cantine de la Cité de Refuge, centre d'hébergement de la Fondation Armée du Salut (Paris, 13eme) pour offrir quotidiennement aux résidents une cuisine saine, savoureuse et équilibrée. C'est également là qu'est implanté son laboratoire traiteur événementiel.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Tous nos salariés en insertion, en même temps qu'ils bénéficient d'une expérience professionnelle en restauration, sont accompagnés tout au long de leur parcours chez Refugee Food, qui dure de 4 mois à 2 ans. Notre accompagnement est professionnel (formation aux codes de la restauration française, période de stage dans des restaurants partenaires, mise en relation avec un réseau de restaurants recruteurs...) mais aussi social (soutien dans les démarches administratives, l'accès au logement, à la santé, etc.).

REFUGEE FOOD RECRUTE

VOS PRINCIPALES MISSIONS :

- Participer à la production culinaire selon les spécificités de chaque activité et de la clientèle : restauration collective, restauration traiteur/événementielle, restauration traditionnelle
- Contribuer à l'élaboration et à l'évolution des cartes et menus des restaurants en fonction des principes de saisonnalité, d'éco-responsabilité et de circuit-court ;
- Réaliser la mise en place et les préparations préliminaires (dont fonds de base, sauces mères, etc.) ;
- Participer au travail d'équipe, faire preuve de polyvalence et soutenir la brigade dans la réalisation des différentes tâches ;
- Contrôler le respect et le suivi des fiches recettes et en garantir la qualité et la régularité ;
- Gérer, coordonner et animer l'équipe en charge (commis-es et/ou apprenti-es) et s'assurer du bon déroulement du service et de la qualité de production ;
- Suivre et sensibiliser ses collègues à l'atteinte des objectifs de production : optimisation des coûts, réduction des pertes, respect de l'identité culinaire et de sa qualité ;
- Assurer la formation des commis-es de sa partie aux techniques du métier et veiller à l'acquisition et à l'intégration des compétences professionnelles ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en fonctions des principes HACCP et du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) en vigueur ;
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'état des équipements et du matériel utilisés ;
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et relayer les informations à la hiérarchie pour établir les commandes ;
- Participer à la réception, au contrôle quantitatif et qualitatif et au stockage des marchandises.

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
- Maîtrise de la réglementation en matière de sécurité alimentaire et d'application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Faire preuve d'organisation dans la gestion quotidienne et opérationnelle
- Capacité à planifier, s'adapter et gérer les imprévus en étant réactif et en mettant en place des actions correctives
- Adopter une attitude professionnelle en toute circonstance et savoir faire preuve d'adaptabilité et de sang froid
- 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
- Envie d'évoluer en milieu ESS, de contribuer à un projet porteur de sens et d'intégrer une équipe soudée

REFUGEE FOOD RECRUTE

CONDITIONS

- Type de contrat : CDI - Temps Plein (39h/semaine)
- Lieu d'exercice : Paris 12ème / Paris 13ème / Paris 14ème - Choix du site à définir en fonction du profil, des compétences et des besoins de production
- Rythme de travail : 5 jours par semaine
- Horaires en continu / pas de coupure
- Être disponible pour travailler le week-end et en soirée selon les sites de restauration
- Rémunération : selon profil
- Convention collective "Hotels, Cafés, Restaurants" (HCR)

À PROPOS DU PROJET REFUGEE FOOD

Rejoindre Refugee Food, c'est se lancer dans une aventure humaine et faire partie d'une équipe soudée, où toutes les idées sont bienvenues ! Notre équipe est composée d'une cinquantaine de personnes, toutes engagées et impliquées pour faire vivre un projet où l'hospitalité, l'humain et la solidarité sont au coeur des priorités. Sans oublier la cuisine ! C'est elle qui nous rassemble quotidiennement autour de la table, pour bien manger et partager.

Refugee Food est un projet issu de l'économie sociale et solidaire qui vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées, faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration, oeuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour tous.tes.

Aujourd'hui, Refugee Food c'est à la fois une entreprise d'insertion dans la restauration, une association, mais aussi un organisme de formation (Qaliopi) : plusieurs activités sont déployées autour du même objectif.

- Restaurants d'insertion : La Résidence, à Ground Control (Paris 12e) ; Les Arbustes - Labo Aide alimentaire (Paris 14e) ; La Cité de Refuge - Labo Traiteur Refugee Food (Paris 13e) et cantine caritative destinée aux résidents du centre d'hébergement.
- Aide alimentaire : une brigade de cuisinier.e.s en insertion et des bénévoles mobilisé.e.s chaque jour pour produire des centaines de repas savoureux et équilibrés distribués aux plus vulnérables à Paris.
- Traiteur : des prestations culinaires engagées et savoureuses, préparées par des chef.fe.s réfugié.e.s.à destination des entreprises et collectivités à Paris.
- Festival : des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier.e.s réfugié.e.s et restaurateurs.trices et artisans, chaque année autour du 20 juin, Journée mondiale des réfugiés.
- Formations : programmes sur-mesure permettant aux personnes réfugiées de se former gratuitement au métier de commis de cuisine à Paris et à Marseille
- Education : un programme pédagogique pour sensibiliser les jeunes générations aux thématiques de l'exil et de la diversité alimentaire dans les collèges, en classe et à la cantine.