



REFUGEE FOOD RECRUTE

Chef.fe de partie - Pâtisserie

CDI 39h à pourvoir dès que possible
Poste basé à LA CITÉ DE REFUGE (Paris, 13ème)
recrutement@refugee-food.org

LE CONTEXTE

Encadrée par le chef Harouna Sow, la brigade de la cuisine de la Cité de Refuge propose quotidiennement une restauration saine et savoureuse, et développe plusieurs activités :

- restauration collective (de qualité!), servie sur place, mais aussi livrée sur des dispositifs d'aide alimentaire
- production traiteur pour des organisations (LVMH, Ville de Paris, Vinci...+200 clients)

Ancrée au centre de La Cité de Refuge (Fondation Armée du Salut, bâtiment Le Corbusier à Paris 13e), notre projet de restauration se déploie autour de plusieurs piliers :

- une cuisine de qualité et exigeante, visant à rendre accessible à tous une alimentation durable et savoureuse
- un projet d'insertion par l'activité économique (qui forme des cuisiniers réfugiés)
- des engagements vers une transition écologique réussie

Les locaux de la Cité de Refuge ont été complètement réhabilités et hébergent une zone cuisine-production équipée de 200m² (flambant neuve et baignée de lumière) et une salle à manger de 250m².

CONDITIONS

- Type de contrat : CDI - Temps Plein (39h/semaine)
- Lieu d'exercice : La Cité de Refuge - 43 rue du Chevaleret 75013 Paris
- Rythme de travail : 5 jours par semaine
- Horaires en continu / pas de coupure
- Rémunération : selon profil
- Convention collective "Hotels, Cafés, Restaurants" (HCR)

REFUGEE FOOD RECRUTE

VOS PRINCIPALES MISSIONS :

- Superviser et participer à la réalisation de desserts classiques, plus élaborés, et entremets ;
- Participer aux préparations culinaires, dont la réalisation des recettes de base (crèmes, différentes pâtes, sauces, coulis ...)
- Contribuer à l'élaboration et à l'évolution de la carte en fonction des principes de saisonnalité, d'éco-responsabilité et de circuit-court ;
- 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 apprentis-ies) 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 fonction 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.fe 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

PROCESS DE RECRUTEMENT

- CV à envoyer à : recrutement@refugee-food.org, en précisant l'offre d'emploi concerné
- 2 entretiens de recrutement : Responsables de sites et le Chef / la direction des Ressources Humaines.

REFUGEE FOOD RECRUTE

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.

NOUS SUIVRE :

refugee-food.org
[sur Instagram](#)
[sur LinkedIn](#)



Refugee*
FOOD