



café bistro boutique bureaux ateliers espaces culturels et pédagogiques jardin

16 juin 2023 - Ref 291507

la ferme Aubenas recrute un.e chef.fe cuisinier.e

la ferme est une **Société Coopérative de Production (SCOP)** et fait partie du champ de l'économie sociale et solidaire (ESS).

Elle est également un **tiers lieu singulier**, situé en entrée de ville d'Aubenas, au cœur du quartier dynamique, d'affaires et de commerces (Ponson Moulon & Terres de Millet).

la ferme regroupe 3 espaces :

- **un espace de travail avec à la location** : 7 bureaux privés, 22 postes de travail, 2 salles de réunion, 1 atelier...
- **des espaces culturels et pédagogiques**, un jardin partagé, une salle modulable, une salle d'exposition et de séminaires
- **un cœur de vie avec un café-bistro-boutique** proposant une cuisine généreusement bio, naturelle, locale et de saison. Une carte gourmande et inventive. Un coin boutique, vitrine d'une sélection rigoureuse de petits producteurs locaux

la ferme est un ancien bâti agricole de 450 m² avec un jardin de 1000m². Le tout entièrement rénové et réhabilité selon les règles de sécurité d'un Établissement Recevant du Public (ERP) et dont une partie des matériaux sont issus du réemploi.

Un lieu unique et original qui accueillera ses premiers hôtes en septembre 2023.

Intitulé du poste : chef.fe cuisinier.e

Missions principales

Le/la chef.fe de cuisine réalisera les missions suivantes en lien étroit avec la coordinatrice du café bistro boutique :

- **Élaborer les menus** en lien avec la saisonnalité et les produits locaux de saison et avec une carte évolutive en coopération avec la coordinatrice du café bistro boutique.
- **Proposer des plats carnés et végétariens** quotidiennement.
- **Procéder à la préparation d'avant-service** (nettoyage et découpe des légumes, préparation des plats froids ...) en étroite collaboration avec le commis.
- Proposer une carte qui **respecte les marges attendues** tout **en respectant le cahier des charges de la ferme et son positionnement.**



- Être force de proposition pour amener de **nouvelles idées, recettes, et autres ingéniosités** et ayant l'envie de transmettre son savoir-faire et d'acquérir de nouvelles compétences.

- **Maîtriser les modes opératoires** et garantir la préparation, la présentation et la qualité des plats qui sont servis aux clients.
Une attention particulière sera portée au dressage.

- **Participer à la mise en œuvre du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.** Une formation et/ou une expérience sur la réduction du gaspillage alimentaire seraient un plus.

- **Appliquer les principes de développement durable, du tri sélectif et du compostage.**

- **Gérer les approvisionnements**, les stocks et les commandes de la cuisine auprès des producteurs, à leur réception, les inventaires ainsi que l'entretien des locaux de la cuisine et de ses équipements.

Deux demi-journées sont prévues sur le planning du. de la chef.fe pour les approvisionnements. Remboursement des Indemnités kilométriques voiture selon le barème en vigueur.

- **Gérer les relations et négociations avec les producteurs** lors des commandes non assurées par la responsable

- **Respecter des règles d'hygiène et sécurité** (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...)

- **Respecter le cahier des charges** qui aura été au préalable présenté par les fondatrices.

- **Recruter et manager** le commis.

- Maîtriser les **cycles courts**

En bref :

Préparations des plats du jour et des plats proposés à la carte, gestion des stocks, commandes fournisseurs, tenue de cuisine, maîtrise des règles HACCP, respect du cahier des charges.

Spécificité du poste / contraintes

- les horaires de travail sont effectués en application du règlement intérieur en vigueur
- station debout prolongée
- avec la coordinatrice, suivi de l'installation de la cuisine par le cuisiniste
- disponibilité
- manutention
- travail dans une cuisine professionnelle neuve



PROFIL SOUHAITE

Savoir être

- Avoir le sens des relations humaines
- Savoir s'adapter
- Savoir communiquer
- Savoir accueillir
- Savoir transmettre
- Savoir négocier
- Être curieux, créatif et singulier / avoir une signature culinaire

Savoir faire

- Savoir s'organiser
- Savoir travailler en équipe
- Savoir appliquer la réglementation

Qualités et compétences souhaitées

- Avoir une culture et un esprit "bistro de pays"
- Connaissance du terroir et des spécialités gastronomiques ardéchois
- Connaissance des producteurs ardéchois ou environs

Connaissances techniques

- Connaître l'environnement professionnel
- Connaître les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissance du Pack Office

Expérience

- Expérience de 1 an minimum sur un poste similaire.
- Débutant accepté selon profil.

Conditions de travail :

Emploi type : cuisinier.e

Contrat à Durée Déterminé (CDD de 4 mois renouvelable ou transformable en CDI en fonction du profil)

35h hebdomadaire en journée seulement du lundi au vendredi.

Lundi et jeudi jusqu'à 18h30.

Travail possible exceptionnellement le week-end lors des événements.

Lieu de travail : la ferme Aubenas, 3b avenue de Bellande 07200 Aubenas

Rémunération : convention collective de l'hôtellerie restauration. Salaire brut mensuel de 2700 €. Prise en charge de la complémentaire santé à hauteur de 50%.

3Avantages : 1 repas par jour pris en charge. Tenues et équipements pris en charge. Indemnités kilométriques vélo selon barème en vigueur.



Informations :

Prise de poste souhaitée : 4 septembre 2023 pour une ouverture du café bistro en octobre 2023. / 1 mois dédié à la recherche et rencontre des producteurs / au recrutement du commis / à l'élaboration de la carte et les tests cuisine.

Candidature : faire parvenir un CV + une lettre de motivation + un extrait de cahier idées de recettes (*photos, scans acceptés*)
par mail uniquement à Camille Crépin-Leblond : camille@lafermeaubenas.fr

Date limite des candidatures : 7 juillet 2023 / entretiens des candidats semaine 29 / choix final fin juillet