



la ferme Aubenas recrute un.e commis.e

la ferme est une **Société Coopérative et Participative (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 privatifs, 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 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 novembre 2023.

Intitulé du poste : **commis.e de cuisine**

Missions principales

Le/la commis.e de cuisine réalisera les missions suivantes en lien étroit avec la cheffe cuisinière :

- **Procéder à la préparation d'avant-service** (nettoyage et découpe des légumes, préparation des plats froids ...) en étroite collaboration avec la cheffe cuisinière.
- **Effectuer tous types de travaux en cuisine** : aider à la mise en place et le dressage, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc....
- **Respecter des règles d'hygiène et sécurité** (HACCP, traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...)
- En fin de service, assurera la plonge, le nettoyage du matériel et de la cuisine.
- **Maîtriser les modes opératoires** et garantir la préparation, la présentation et la qualité des plats qui sont servis aux clients.



- Participer à la mise en œuvre du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Appliquer les principes de développement durable, du tri sélectif et du compostage.

Spécificité du poste / contraintes

- les horaires de travail sont effectués en application du règlement intérieur en vigueur
- station debout prolongée
- 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
- Être curieu.x.se
- Être rigoureu.x.se

Savoir faire

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

Connaissances techniques

- Connaître l'environnement professionnel
- Connaître les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Expérience

- Expérience sur un poste similaire.
- Débutant accepté selon profil.

Conditions de travail

Emploi type : commis.e de cuisine

Contrat à Durée Indéterminé (*période d'essai de 1 mois renouvelable 1 fois*)

35h hebdomadaire en journée seulement du lundi au vendredi.

Travail possible exceptionnellement les soirs en semaine et le week-end lors des événements.

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



3Rémunération : convention collective de l'hôtellerie restauration. Salaire brut mensuel de 1750€ (SMIC). Prise en charge de la complémentaire santé à hauteur de 60%.

Avantages : 1 repas par jour pris en charge. Tenues et équipements pris en charge. Indemnité kilométrique vélo selon barème en vigueur.

Informations

Prise de poste souhaitée : 6 novembre 2023.

Candidature : faire parvenir un CV + une lettre de motivation par mail uniquement à Camille Crépin-Leblond : camille@lafermeaubenas.fr

Date limite des candidatures : lundi 23 octobre 2023.

Entretiens des candidats : vendredi 27 octobre 2023.