



café bistro boutique bureaux ateliers espaces culturels et pédagogiques jardin

23 août 2024 - Ref 230807

la ferme Aubenas recrute un.e cuisinier.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** : 3 bureaux privatifs, 11 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 a ouvert ses portes en novembre 2023.

Intitulé du poste : cuisinier.e

Le/La cuisinièr.e réalise les missions suivantes en lien étroit avec la coordinatrice du café bistro boutique :

- **Élaborer les menus** du midi 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.
- **Élaborer des préparations pour les afterworks (planches tapas - 3 soirs par semaine)**
- **Élaborer le repas du personnel (tous les jours à 11h)**
- **Proposer des plats carnés et végétariens** quotidiennement.
- **Procéder à la préparation d'avant-service** (nettoyage et découpe des légumes, préparation des plats froids ...).
- 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 (en lien avec l'équipe afterwork) auprès des producteurs, à leur réception, les inventaires ainsi que l'entretien des locaux de la cuisine et de ses équipements.

Une demi-journée est prévue sur le planning du. de la cuisinière pour les approvisionnements. Remboursement de l'indemnité kilométrique 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**

- 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
- disponibilité
- manutention
- travail dans une cuisine professionnelle neuve

Liens hiérarchiques et fonctionnels

- Est sous l'autorité directe de la coordinatrice du café bistro boutique
- Travaille en lien privilégié avec l'équipe au service
- Participe aux réunions d'équipe



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.

Conditions de travail :

Emploi type : cuisinier.e

Contrat à Durée Indéterminé (*période d'essai de 2 mois renouvelable 1 fois*)

35h hebdomadaire en journée du lundi au vendredi.

Travail possible le soir et le week-end lors des événements.

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

Echelon : Echelon III niveau 1

Rémunération : convention collective de l'hôtellerie restauration. Salaire brut mensuel de 2210 € - 26 520 € brut annuel. 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 : septembre 2024.

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 : 13 septembre 2024 / entretiens des candidats semaine 38.