



Recherche cuisinier.ère pour la période estivale.

Accueil de Loisirs Sans Hébergement Plein Air *PrioriTerre*.

En date du 04 janvier 2021

Description générale :

Bul'de Mômes est une association basée à St-Ouen-les-Vignes (37). Nous avons pour but l'animation intergénérationnelle, rurale. Nous sommes reconnus-es et nous nous revendiquons organisme d'Éducation Populaire. Nous gérons à l'année un Service Jeunesse, un Service d'Éducation à l'Environnement ainsi qu'un service d'Espace de Vie Sociale.

Durant la période estivale, le service d'Éducation à l'Environnement ouvre et gère l'ALSH Plein Air *PrioriTerre* destiné aux 6-15 ans.

L'ALSH Plein Air *PrioriTerre* est éphémère et prend vie sur le terrain de l'association *Pôle XXI* à Lussault-sur-Loire. Pour en tracer le portrait, il faut imaginer un grand terrain boisé à l'orée duquel se trouve une plaine, et sur cette dernière sont construits un bâtiment en éco-construction, des constructions légères (barnums, yourte, cabanes) et du mobiliers en bois et cordes (techniques de brélage et froissartage). La cuisine est donc aménagée dans un barnum spécifique, et est équipée de tout le matériel nécessaire à la transformation des aliments.

L'intention de l'ALSH Plein Air *PrioriTerre* est d'offrir aux enfants un cadre propice au développement de leur autonomie, de leurs libertés, de la découverte de l'environnement et plus largement à la notion du vivre ensemble. Nous tenons aussi particulièrement à l'alimentation que nous proposons aux enfants, pour cela nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux et bio.

Les missions :

- Assurer la confection des repas de midi (60 enfants et 7 encadrants-es maximum, quelques bénévoles ponctuellement).
- Contrôle de la qualité de production et assurer la traçabilité des produits.
- Effectuer et contrôler quotidiennement le nettoyage des locaux et des équipements dans le respect des normes HACCP.
- Encadrer avec un.e animatrice les seniors bénévoles et les enfants qui désirent s'impliquer en cuisine.
- Participer au suivi des commandes et de l'intendance.

Nous recherchons un.e cuisinier.ère dont les savoir-être et savoir-faire seraient :

- la connaissance de la législation spécifique des ACM, des règles d'hygiène HACCP
- la connaissance du public enfant et de son relationnel à l'alimentation
- l'intérêt pour les produits bio et locaux et capacité à les valoriser
- des connaissances en diététique
- l'adhésion à notre volonté de proposer régulièrement des menus végétariens
- la passion pour la cuisine
- de très bonnes compétences en cuisine
- l'autonomie, l'assiduité, sens de l'organisation
- le sens du contact et du relationnel avec les adultes comme les enfants

Identification du poste et informations générales.

Intitulé du poste	Cuisinier-ère de cantine de transformation
Responsable de l'équipe	Charlotte Bornes – Coordinatrice du Service Education à l'Environnement
Dates de contrat	01/07/2021 – 27/08/2021
Diplômes exigés	BAC PRO Hôtellerie Restauration ou équivalence - Expérience en restauration d'au moins 1 an - HACCP Permis B indispensable
Situation géographique	ALSH <i>PrioriTerre</i> au Pôles XXI, Lieu-dit « Les Hauts Bœufs », 37400 Lussault-sur-Loire
Nombre d'heures	35 heures hebdomadaires
Amplitudes horaires	De 7h00 à 14h30 du lundi au vendredi, exceptionnellement le weekend (préparation, prise de marques)
Type de contrat	CDD de deux mois
Indice de rémunération	Indice 280 de la Convention Collective de l'Animation
Rémunération	1769€ brut + 10% de prime de précarité + 10% de congés payés
Modalité d'organisation du travail	Travail en autonomie dans la confection des repas, et la gestion de la cuisine. Travail en collaboration avec l'équipe pour l'organisation et la préparation des menus.
Condition d'hygiène et de sécurité	Station debout prolongée et piétinements Contact avec les denrées alimentaires Travail en extérieur Situation de contact avec les enfants, et les membres de l'équipe Exposition au bruit et à la chaleur Manipulation d'outils tranchants
Protections de l'employé-ée	Mise à disposition d'équipement de protection individuelle : sur-chaussures, tablier, gants, masque, charlotte
Suggestions spécifiques	Utilisation de véhicule personnel pour les déplacements

Nous recevons vos candidatures jusqu'au 31 janvier.
Nous étudions tous les profils, n'hésitez pas à postuler !

Contact :
Charlotte Bornes,
Association *Bul'de Mômes*
6 Chemin des étangs,
37530 Saint Ouen les Vignes
02 47 30 82 75
06 58 52 62 61
E-mail : prioriterre@buldemomes.fr