

Avril 2024

ADJOINT.E AU CHEF DE CUISINE DU RESTAURANT DU JARDIN DU PIQUEUR

CDDI

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous apportez votre aide dans la gestion du restaurant (cuisine, service et animation). Le restaurant du Jardin du Piqueur est situé dans le Domaine national de Saint-Cloud (92). A travers la restauration, la vente, l'accueil du public aux ateliers, vous participez au projet du lieu : convivialité et solidarité, sensibilisation à l'écologie et à l'alimentation de saison.

QUI EST L'ASSOCIATION ESPACES ?

Espaces, membre d'Emmaüs France, s'est donné pour mission d'expérimenter des actions d'écologie urbaine pour créer et inventer les métiers de demain par et pour les personnes éloignées de l'emploi. Ces activités sont réalisées dans une logique d'aménagement et de développement local et social dans le cadre d'un atelier et chantier d'insertion. Espaces intervient aussi dans le champ de l'économie circulaire au travers du restaurant du Jardin du Piqueur situé au Domaine national de Saint-Cloud (92).

www.association-espaces.org

www.jardindupiqueur.fr

QUELLES MISSIONS SONT PROPOSÉES ?

MISSIONS

Production (cuisine)

- Assister l'encadrant dans la coordination et la planification des activités des éco-restaurateurs (tâches administratives de suivi, encadrement d'appui, etc.)
- Rédiger des bilans sur les activités réalisées
- Aider à la gestion de la caisse
- Participer avec l'encadrant aux rendez-vous partenaires
- Assurer les déplacements sur Paris et proche banlieue pour des achats, livraisons ou récupération de matériels avec les véhicules d'Espaces

Appui à l'encadrement technique

- Insuffler une dynamique et une cohésion d'équipe autour des missions du chantier
- Transmettre et faire appliquer les consignes, les rythmes et les gestes professionnels à l'équipe
- Relayer les consignes de l'encadrant et veiller à leur application en son absence
- Accompagner les nouveaux salariés dans leur prise de poste
- Accompagner l'équipe dans l'acquisition de nouvelles compétences

Suivi et tâches administratives

- En cas d'absence de l'encadrant, transmettre les informations au siège :
 - Feuilles de présence,
 - Absences journalières des salariés,
 - CR journalières des activités,
 - Urgences (ex : si accident, prévenir le siège, CIP ou cheffe de pôle)
 - Fermer et ouvrir le local du chantier si nécessaire
- Rédiger des comptes rendus sur les activités réalisées (ateliers, évènements, etc.)
- Actualiser la base de données des inventaires
- Participer à l'actualisation des éléments de communication (réseaux sociaux, newsletters...)

Communication et animation

- Vous participez aux évènements organisés dans le cadre de votre chantier d'insertion
- Vous participez à la rédaction de support de communication : panneaux, articles, réseaux sociaux...

VOUS ÊTES INTÉRESSÉ.E ?

PROFIL

Compétences et qualités requises

- Expérience du milieu de la restauration et du poste de cuisinier
- Sens du relationnel et capacité d'adaptation à différents publics
- Rigueur et sens de l'organisation
- Goût pour l'encadrement d'équipe
- Permis B serait un plus

CONDITIONS

- Contrat : Contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 8 mois renouvelable
- Personne éligible à l'IAE (fiche de positionnement IAE) : vérifier vos conditions d'éligibilité auprès du Pôle Emploi, de la Mission Locale ou du Cap Emploi.
- Temps de travail : 30 heures de travail par semaine
- Planning : du mercredi au dimanche avec le jeudi non travaillé
- Lieu de travail : Jardin du Piqueur, Domaine national de Saint-Cloud, Pavillon du Piqueur, Allée de la Porte Verte, 92380 Garches
- Rémunération : SMIC en vigueur pour un contrat de 30 heures par semaine
- Formation et accompagnement socioprofessionnel : une formation en situation de travail et un accompagnement socioprofessionnel sont assurés par Espaces sur le temps de travail.

RECRUTEMENT

Envoyer CV + Fiche de positionnement IAE à isabelle.ambrosiali@association-espaces.org ou recrutement@association-espaces.org

A l'attention d'Isabelle Ambrosiali, conseillère en insertion professionnelle, 06 73 18 84 30