

ÉCO-RESTAURATEUR / ÉCO-RESTAURATRICE AU RESTAURANT FOURCHETTES & TOURNEVIS

CDDI

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 de la ressourcerie La P'tite Boutique et du restaurant Fourchettes & Tournevis, lieu convivial en centre-ville à Chaville.

www.association-espaces.org

<https://laptiteboutiquedescreneaux.org/>

QUELLES MISSIONS SONT PROPOSÉES ?

MISSIONS

1. Gestion et élaboration d'une cuisine fait-maison

- Aider à la réalisation des préparations des menus
- Réaliser des recettes de cuisine multiculturelles
- Participer à l'entretien des locaux

2. Accueil de la clientèle et gestion de la boutique

- Prendre la commande des clients et les servir
- Accueillir et vendre votre production sur les jours d'ouverture du restaurant
- Gérer la caisse avec l'équipe
- Aider à faire le réassort et gérer les stocks
- S'assurer du bon accueil des clients et promouvoir les valeurs et les missions d'Espaces
- Participer à l'accueil, l'information et l'orientation des publics

3. Organisation d'ateliers

- Préparer et co-animer des ateliers pédagogiques sur les thématiques du gaspillage alimentaire et la cuisine de saison sous la responsabilité de l'encadrant
- S'assurer du bon accueil des participants et promouvoir les valeurs et les missions d'Espaces

- Tenir occasionnellement des stands lors de manifestations et forums

VOUS ÊTES INTÉRESSÉ.E ?

PROFIL

Prérequis

- Goût pour la cuisine et la découverte de nouvelles saveurs
- Sens du relationnel, aptitude à s'exprimer en public et capacité d'adaptation à différents publics
- Rigueur et sens de l'organisation
- Maîtriser les règles de calcul et de lecture
- Maintien de la situation debout supportée
- Lieu d'habitation dans le département du 92
- **Planning de travail du mercredi au samedi de 8h à 16h ou 9h à 17h (pause de midi de 30 min)**

Compétences optionnelles

- Connaissance ou expérience du milieu de la restauration souhaitable
- Sensibilité à l'écologie
- Le permis B serait un plus.

CONDITIONS

- **Contrat : Contrat à durée déterminée d'insertion** (CDDI) de 8 mois renouvelables
- Personne éligible à l'IAE (fiche de positionnement IAE) : vérifier vos conditions d'éligibilité auprès du Pôle Emploi, ou sur la plate-forme de l'inclusion.
- Temps de travail : 30 heures annualisées, avec travail du mercredi au samedi.
- Lieu de travail : restaurant, centre commercial des Créneaux, 1085, avenue Roger Salengro 92370 Chaville
- Rémunération : SMIC horaire.
- 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