

Fiche de poste : CHEF.FE DE CUISINE

L'association Les **Relais solidaires** est un groupe économique solidaire (G.E.S), composé de Relais Restauration, Relais Formation, Relais Culture(s) et Relais du Pré. Elle a pour but d'orienter la stratégie et de favoriser la coordination et la mutualisation des ressources des trois structures. Ce regroupement permet de renforcer la complémentarité dans le champ du développement économique et social du territoire pour conforter les missions d'utilité sociale de ses adhérents et garantir la continuité des parcours d'insertion.

Fondé en 1992, le **Relais Restauration** a une longue histoire derrière lui. Entreprise d'insertion organisée dans un premier temps en restaurant et centre de formation, elle a ensuite développé à la fois ses services et ses espaces. Elle s'est transformée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Relais Restauration accompagne 20 salariés en insertion par an.

L'association **Relais Formation** intervient dans le cadre de parcours pré-qualifiants et qualifiants, en cuisine et service en salle. Ces formations s'adressent à un public de jeunes et d'adultes en difficulté, relevant des dispositifs d'insertion.

Autour d'une équipe de professionnels compétents dans les domaines de la formation et de la restauration, Relais Formation accueille plus de 200 stagiaires en formation par an. Depuis sa fondation, 5000 personnes ont été formées avec 80% de retour à l'emploi.

Créée en 2015, **Relais Culture(s)** organise, promeut et diffuse des événements et des projets culturels et pédagogiques au sein du territoire.

Un projet d'Atelier et Chantier d'Insertion, **Relais du Pré**, est en cours de création dans la ville du Pré-Saint-Gervais. Il accueillera 5 à 7 salariés en insertion en plus de deux permanents.

Dans le cadre du développement de nos activités:

La/le Chef.fe de cuisine assure le fonctionnement du restaurant et de ses diverses activités au niveau de la production culinaire. Elle/il organise l'ensemble de la cuisine. Elle/ Il coordonne l'activité de son équipe, collabore avec le responsable de salle et la Responsable Restauration et événementiel pour l'élaboration des produits (cartes, menus, supports de communication...), dans un souci permanent de satisfaction du client.

Rôle au sein de la structure :

- Création d'une identité culinaire
- Diriger l'équipe de cuisine restaurant en place et coordonner le travail de l'ensemble du personnel en poste (cuisine et plonge)
- Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Mise en place d'une politique d'achat en binôme avec la responsable restauration
- Gestion des achats, des stocks et des inventaires.
- Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...).

Relais restauration : S.C.I.C. SA à capital variable

SIRET : 393 827 225 00011 - APE : 5610A

61, rue Victor Hugo – 93500 PANTIN

TEL : 01.48.91.31.97 - Mail : rh@lesrelaissolidaires.fr

Missions :

Management, animation d'équipe

- Application et contrôle de l'application des normes et règles d'hygiène et de sécurité
- Identification des dysfonctionnements et mise en place d'actions correctives
- Organisation du travail des équipes
- Planification et gestion des effectifs par rapport à l'activité
- Recrutement et intégration du personnel
- Formation continu des équipes aux techniques culinaires

Production culinaire

- Création des fiches techniques et tenue des ratios des matières premières
- Application et contrôle de la méthode HACCP
- Élaboration de menus et cartes
- Suivi et contrôle de la qualité et de la satisfaction des clients

Savoir-Faire et savoir être :

- Faire preuve de créativité (élaboration de nouveaux plats et cartes)
- Animer les équipes et maintenir la motivation
- Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes

Etudes/Formations :

- CAP/BEP cuisine / BAC pro / BAC techno /BAC +2 : BTS hôtellerie restauration

Date de prise de poste: Dès que possible.

Type de contrat: CDI – 39h/semaine

Salaire : 35k€/an

Pour candidater, envoyez votre dossier de candidature à: rh@lesrelaissolidaires.fr