Document généré via le site de la FEDELIMA - www.fedelima.org - contact@fedelima.org

Cuisinier·ère - Responsable du catering

CDI
Date de mise en ligne : **12/02/2024**
Date limite de l'offre : **04/03/2024**
Intitulé du poste : **Cuisinier·ère - Responsable du catering**
Région : **Pays de la Loire**
Département : **85 - Vendée**
Type de métier : **Restauration / Bar**
Type de contrat : **CDI**
Temps de travail : **Temps partiel**
Salaire mensuel brut (en euro) : **à négocier**
Niveau de rémunération : **Groupe 5**

ASSOCIATION FUZZ'YON

Adresse mail de la structure : **info@quaim.fr**
Adresse : **94 boulevard Maréchal Leclerc**
Code postal : **85000**
Ville : **La Roche-Sur-Yon**
Site web : ***Sans réponse***

Description du poste :

CUISINIER.ÈRE - RESPONSABLE DU CATERING

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) avec pour objet « Candidature CUISINIER.ERE – RESPONSABLE ESPACE CATERING »
à Mr Le Président à : candidature quaim.fr

Date limite des candidatures : Lundi 04 mars 2024
Entretien d'embauche : Lundi 18 mars 2024 au Quai M

1- RAISON D'ÊTRE DE L'EMPLOI

Le Quai M est une Scène de Musiques Actuelles disposant de 2 salles de concert (874 places et 198 places) et de 5 studios de répétition. L'association Fuzz Yon est très attachée à l'accueil du public en son sein (spectateurs, artistes, bénévoles, techniciens, partenaires). La restauration constitue à ce titre un des enjeux à la réussite du projet.

Le Quai M – scène de musiques actuelles est un équipement majeur de Vendée et dans les Pays de Loire. Environ 70 spectacles accueillis par saison pour près de 80 représentations (musique, jeune public, cinéma...), de nombreuses résidences de création (entre 60 et 100 jours prévus), un pôle médiation unique dans le réseau des scènes de musiques actuelles, un volet d'actions culturelles et artistiques qui se déploie à l'échelle du département. L'équipement dispose d'une cuisine professionnelle pour accueillir jusqu'à 50 couverts par service avec deux services possibles pour une partie des dates.

2- POSITIONNEMENT DANS LA STRUCTURE ET DIMENSION DU POSTE
Quelle est la place du poste dans l'organigramme ?
2.1 Service : Production
2.2 Responsable hiérarchique direct : Directeur adjoint
2.3 Travaille avec : le service production, administration et technique

Quelle est sa dimension ?
2.4 Responsabilités :
o Garant des normes sanitaires du poste de travail o Référent du matériel mis à disposition

o Gestion des coûts de production culinaire

2.5 Niveau d'autonomie :
o Exerce sa mission en toute autonomie sous le contrôle du responsable de production
o Peut être appuyé par des membres de l'équipe ou bénévoles de l'association (commis, vaisselle, rangement, ...) en fonction des besoins

2.6 Relations extérieures :
o Assure les relations avec les prestataires (fournisseurs, prestataires maintenance)

3- DESCRIPTION DU POSTE

3.1 Mission globale :
o Cuisiner pour les différentes équipes présentes sur les temps de concerts et de résidences de création

3.2 Missions principales :

Mission n°1
– Organisation du travail, de la production en cuisine
– Élaboration et planification de l'ensemble des tâches de restauration
– Approvisionnement des marchandises (réception et vérifications des livraisons).
– Gestion des stocks
– Choix et suivi des fournisseurs dans le cadre fixé avec la direction (qualité, circuit court, ...)
– Maîtrise du budget établi par date en fonction du nombre de personnes à accueillir
– Analyse et évaluation des besoins en prenant en compte les demandes récurrentes en matière de contraintes alimentaires des équipes accueillies.
– Elaboration d'une carte de menus avec 2 choix (entrée, plat chaud, dessert)
– Intégration des contraintes allergènes et des options vegan/végétariennes le cas échéant dans la proposition des menus
– Elaborer les repas sur place (production et dressage)
– Plonge et nettoyage de l'espace catering
– Rangement et nettoyage du matériel et de l'espace de travail
– Suivi de l'inventaire, de l'entretien et de la maintenance du matériel en lien avec les prestataires
– Référent du respect des règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité dans l'espace cuisine
– Participer aux réunions de coordination du service production
– Participer au « bon » accueil du public en salle catering (artistes, techniciens, équipe Quai M)

Mission n°2
– Conception des menus et élaboration des repas

Mission n°3
– Plonge, nettoyage de l'espace catering, entretien du matériel, application et contrôle des normes sanitaires, d'hygiène et de sécurité

3.3 Missions secondaires : Participer aux tâches partagées

4- PROFIL DU SALARIÉ
COMPÉTENCES REQUISES POUR LE POSTE
4.1 Savoirs :
o Fonctionnement et réglementation d'une cuisine et de la production culinaire o Utilisation du matériel de cuisine
o Fonctionnement administratif de base (gestion commerciale)

4.2 Savoir-faire :
o Élaborer et concevoir des menus adaptés à la fois aux contraintes allergènes, omnivores, végétariens et vegan
o Maîtriser les coûts de production
o Négocier avec les prestataires
o Résultats attendus (critères d'évaluation) :
satisfaction des convives par rapport à la production culinaire (artistes, techniciens, professionnels et bénévoles accueillis)
respect du cadre budgétaire
créativité
ponctualité dans les horaires de travail
respect des délais
souplesse face aux imprévus

4.3 Savoir-être :

o Qualités personnelles requises : intérêt pour l’accueil de convives, adaptabilité, sens de l’organisation, créativité personnelle, respect des consignes, sens du contact.

CONDITIONS D’ACCÈS À L’EMPLOI
4.4 Niveau d’étude/diplôme/certifications ou expérience significative :
o CAP/BEP cuisinier et/ou 3 ans minimum dans le secteur de la restauration.

5- CONDITIONS DE TRAVAIL
5.1 Type de contrat : CDI
5.2 Salaire brut mensuel : à négocier
5.3 Temps de travail : 24h hebdomadaire annualisé (1082h au total)
5.4 Horaires de travail : jours de concerts, évènements et résidences
5.5 Convention : Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles
5.6 Avantages sociaux : Mutuelle / Fnas
5.7 Contraintes particulières : planning au trimestre, discontinuité des jours de travail, le dimanche et jours fériés
5.8 Matériel à disposition : Cuisine équipée, tenue de travail, ordinateur portable

Prise de poste : 2 septembre 2024

Contact pour répondre à l’offre :

Nom : **CHARRIER**
Prénom : **Mathieu**
Adresse mail : **candidature@quaim.fr**