



FICHE DE POSTE : CHEF OU CHEFFE CUISINE

Mai 2022

Mam' Ayoka est un restaurant et traiteur solidaire, créé sous forme coopérative (SCIC) en 2015, dans le but de proposer des emplois durables à de bonnes cuisinières non professionnelles et éloignées de l'emploi, tout en tirant profit de la richesse culturelle parisienne. Nous exerçons donc deux métiers, la restauration et l'insertion, dans une dynamique d'entrepreneuriat social à laquelle tous les salariés contribuent.

En mai 2022, nous travaillons sur 3 restaurants à Paris 18^{ème}, 19^{ème} et à St Denis. Constitués en groupement d'employeurs, nous sommes 25 personnes, cuisinières de cultures différentes, agents polyvalents et fonctions de pilotage.

Par ailleurs, nous travaillons à définir et formaliser un modèle de franchise sociale afin d'ouvrir d'autres restaurants coopératifs sur les mêmes principes. Dans ce cadre, nous recherchons du personnel d'encadrement expérimenté en restauration et/ou en management opérationnel.

NOS PRINCIPES :

- Créer des emplois pérennes dans une logique d'insertion par l'activité ;
- Valoriser les savoir-faire non professionnels dans le métier de la restauration ;
- Favoriser l'autonomisation et la gestion participative au sein de chaque restaurant ;
- Proposer une offre culinaire savoureuse, authentique et de qualité ;
- Minimiser notre empreinte écologique à travers toutes nos activités ;
- Veiller à l'équilibre nutritionnel ;
- Rester accessible en termes de prix en faveur d'une alimentation pour tous.

NOUS RECHERCHONS UN CHEF OU UNE CHEFFE CUISINE

Il/elle aura une mission d'encadrement, d'organisation et de professionnalisation

- Il /elle devra savoir adapter son management par une écoute bienveillante des membres de l'équipe, et devra les amener à évoluer et changer leur mode de travail dans le cadre d'une organisation rigoureuse.
- Il/elle a pour mission d'organiser le travail de l'équipe dans le respect des normes HACCP d'une part, et des spécialités culinaires de chacune des cuisinières d'autre part, sachant que l'offre commerciale de Mam' Ayoka repose sur les identités culinaires de chacune d'elle.



FICHE DE POSTE : CHEF OU CHEFFE CUISINE

Mai 2022

- Il/elle contribue à former / faire former l'équipe à de nouvelles recettes, aux techniques culinaires permettant d'améliorer leur travail en rendement et en qualité, aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.
- Il/elle construit l'offre / les menus en collaboration avec le responsable opérationnel et commercial du restaurant et organise la production en conséquence.
- Il/elle élabore le planning des équipes en fonction de l'activité et des besoins en production
- Il/elle assure la gestion des approvisionnements en optimisant les stocks et la recherche de fournisseurs
- Il/elle s'occupe de la répartition et de l'expédition de la production en fonction des modalités de service, salle, à emporter ou traiteur à livrer.
- Il/elle contribue au développement d'activités et de projets en lien avec le partenaire qui nous héberge.
- Il/elle saura faire preuve d'adaptabilité pour compenser des manquements ou des retards

DES TÂCHES OPÉRATIONNELLES :

1. Il/elle s'approprié les fiches techniques existantes, en crée de nouvelles
2. Il/elle fait exécuter les recettes en conformité avec ces fiches et contribue à faire respecter les proportions et modes opératoires par l'équipe.
3. Il/elle gère les approvisionnements, organise la réception, le rangement et l'inventaire des denrées et marchandises et à veille à la bonne organisation des réserves dans les conditions de conservation requises.
4. Il/elle organise la bonne exécution des tâches de production, de conditionnement, de préparation des commandes
5. Il organise les tâches de nettoyage des espaces de travail en conformité avec les exigences en matière d'hygiène d'une part, et d'autre part, les restrictions médicales personnelles que peuvent avoir les cuisinières.
6. Il/elle organise la mise en œuvre du service dans le restaurant et auprès des clients traiteur.
7. Il/elle établit les plannings des équipes en fonction des besoins et l'optimise dans le cadre budgétaire
8. Il/elle applique les principes de Mam' Ayoka en termes de nutrition et de respect de l'environnement à travers les choix d'approvisionnement, d'ingrédient et de mode de cuisson.



FICHE DE POSTE : CHEF OU CHEFFE CUISINE

Mai 2022

EXPÉRIENCE, QUALIFICATION ET BIENVEILLANCE

Le candidat doit être expérimenté et qualifié en cuisine.

Le candidat doit absolument avoir des qualités personnelles qui lui permettent de s'adapter à notre contexte :

- Sens de l'écoute et bienveillance à l'égard d'un personnel non professionnel
- Exigence culinaire et gustative
- Intérêt pour une grande variété de cultures culinaires
- Très grand sens de l'organisation et des méthodes
- Sens des responsabilités et du relationnel avec des clients
- Autonomie dans les décisions opérationnelles et prise d'initiative
- Sensibilité, voire maîtrise, des enjeux relatifs à l'environnement et à la nutrition

Le défi de ce poste pour un professionnel est de s'accommoder d'une équipe qui travaille avec une cadence et une technique en deçà des standards de la profession, et de maintenir malgré cela un résultat professionnel.

L'intérêt du candidat à prendre part à la coopérative sera un plus : Mam' Ayoka est une société coopérative à intérêt collectif (SCIC). Le/la salarié/e peut devenir coopérateur et prendre part au pilotage stratégique au côté des autres sociétaires.

MODALITÉS :

Postes en CDI à pourvoir en septembre

Horaires sans coupures modulables de 7h à 21h30 du lundi au vendredi ou du lundi au dimanche selon le restaurant d'affectation

Salaire net à partir de 2000€ selon expérience