



# FICHE DE POSTE : SECOND—E DE CUISINE

Avril 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 nous appuyons donc sur 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<sup>ème</sup>, 19<sup>ème</sup> 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 DES SECOND—E—S DE CUISINE QUALIFIÉ—ES

Il/elle participe à la production et à l'encadrement des cuisinières en cours de professionnalisation, de la préparation culinaire jusqu'au nettoyage.

Il/elle contribue à proposer et faire appliquer les nouvelles recettes et les techniques culinaires permettant d'améliorer le rendement et la qualité.

Il/elle aide la cheffe cuisine à gérer les approvisionnements, à organiser le travail de l'équipe en cuisine dans le respect des normes HACCP

## DES TÂCHES OPÉRATIONNELLES :

1. Il/elle s'approprié les fiches techniques existantes,



## FICHE DE POSTE : SECOND—E DE CUISINE

Avril 2022

2. Il/elle exécute les recettes en conformité avec ces fiches et contribue à faire respecter les proportions et modes opératoires par le reste de l'équipe.
3. Il/elle contribue à gérer les approvisionnements, organiser la réception, le rangement et l'inventaire des denrées et marchandises et à veiller à la bonne organisation des réserves dans les conditions de conservation requises.
4. Il/elle contribue à la bonne exécution des tâches de production, de conditionnement, de préparation des commandes et de nettoyage
5. Il/elle contribue à la mise en œuvre des normes HACCP
6. Il/elle supplée la cheffe cuisine en son absence

### 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 qualifié
- Grande patience face aux résistances et aux difficultés d'apprentissage
- Autonomie
- Intérêt pour les projets solidaires et l'innovation sociale
- Intérêt pour une grande variété de cultures culinaires
- 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

Salaires à partir de 1600€ nets selon expérience