

Cuisinier/Cuisinière

Responsable de cuisine collective

Ecole du Chapoly - Education Nouvelle

Tassin La Demi-Lune (69160)

L'école du Chapoly recherche un **cuisinier.e** (H/F) responsable de cuisine collective et ayant un **bon contact avec les enfants**. **Poste à pourvoir pour la rentrée janvier 2023.**

Depuis bientôt 60 ans, l'école **du Chapoly** met en pratique la pédagogie de l'**Education Nouvelle**. Ecole privée sous contrat d'association, elle adhère à l'Association Nationale pour le développement de l'Education Nouvelle (**ANEN**.)

L'école accueille une centaine d'enfants répartis en 4 classes, de la petite section au CM2.

Missions

- **Organiser** et **gérer** l'ensemble du processus de **production des plats pour 110 repas**.
- Élaborer **des menus à tendance végétarienne**, dans le **souci de l'équilibre nutritionnel** des enfants, de la disponibilité des **produits de saison / bio / locaux**.
- **Calculer les coûts**, déterminer les prix de revient. Assurer le **suivi du budget** de fonctionnement de la cuisine.
- Assurer l'**encadrement du personnel** de cuisine et la **coordination** des personnels de service en salle et le nettoyage.
- Garantir le **respect des règles d'hygiène et de sécurité pour l'ensemble des personnels mis sous son autorité** (hiérarchique ou coordination). Assurer une partie du nettoyage des équipements et des locaux.
- **Animer** en lien avec le reste de l'équipe pédagogique des **activités, ateliers culinaires avec les enfants** de manière **quotidienne** (métier des enfants) et **ponctuelle** (ateliers).
- **Assister aux réunions d'équipe** et aux **événements** de la vie associative de l'école.

Profil et compétences souhaités

- Connaissances sur la **diététique de l'enfant** ou chercher à en acquérir.
- **Gérer** les régimes alimentaires particuliers et les **allergies alimentaires**.
- Gestion des **stocks** et **budget annuel**.
- Connaître / entretenir les **réseaux de distributions locaux** et **bio** de la région lyonnaise.
- **Autonomie** et **dynamisme**.
- **Capacité d'organisation** et de **coordination**.
- **Esprit d'équipe**, qualités relationnelles et **capacité à collaborer** avec tous les professionnels de l'école.
- **Bon contact** avec les enfants.
- **S'intéresser** à l'éducation nouvelle.
- **Adhérer au projet**, aux **valeurs** et au **cadre** de l'école.

Diplômes / formations requises

- **CAP cuisine** ou expérience équivalente
- **Spécialisation restauration collective** appréciée
- **Formation HACCP restauration collective obligatoire**
- Compétences **bureautiques (Word / Excel)** souhaitées

Contraintes / pénibilité du poste

- Manipulation de **charges lourdes**
- Rythme de **service** imposé par l'organisation des classes
- **Station debout prolongée**

Poste

- **30h hebdomadaires, sur 4 jours** : contrat de travail annualisé et lissé suivant le calendrier scolaire
- **Salaire** : 1846 euros brut/ mois

Vous souhaitez rejoindre l'équipe de l'école ? N'hésitez pas à nous envoyer votre

Candidature avec lettre de motivation.

Contact

accueil@coleduchapoly.fr

Merci de **préciser en objet** : "Recrutement cuisine"