

Rejoignez-nous !

Pour compléter l'équipe porteuse du projet composée de cinq personnes avec, notamment, des compétences en restauration et en accompagnement socioprofessionnel, nous recherchons une chef.fe de cuisine prête à s'engager avec nous dans ce projet, participer à sa construction, son fonctionnement et son développement.

You.Me délices du monde est né de la volonté de faire évoluer, par la cuisine, les regards portés sur les personnes éloignées de l'emploi. Depuis 2019, notre collectif travaille sur la création d'un restaurant d'insertion autour de recettes du monde, pensées et réalisées avec des personnes en insertion.

Chaque salarié-e en insertion bénéficie d'un parcours adapté et personnalisé pour permettre une intégration sociale et professionnelle réussie. L'objectif est également de proposer des solutions face à la pénurie de main d'œuvre dans le secteur de la restauration. A l'issue de leur contrat allant de 6 à 24 mois dans notre structure, nous faisons le lien entre des salarié-s-es passionné-s-es de cuisine, formé-e-s, motivé-e-s et des restaurateurs qui recrutent.

Nous favorisons les circuits courts, les plats que nous servons sont préparés à partir de produits locaux et de saison, si possible issus de l'agriculture biologique. Nous attachons également une importance particulière à la gestion de nos déchets en utilisant des contenants en verre consignés et réutilisables pour la vente à emporter et les prestations traiteur.

You.Me Délices du monde, c'est la promesse d'une cuisine engagée facilitant l'accès à l'emploi et à l'autonomie des personnes accompagnées.

Nous souhaitons proposer une offre de restauration du midi, du lundi au vendredi idéalement dans un quartier de bureau. Nous recherchons donc un lieu pour mener à bien ce projet et proposer une cuisine empreinte de mixité culinaire. Selon le lieu trouvé, nous n'excluons pas l'opportunité de développer une activité traiteur.



Chef de cuisine – porteur de projet (H/F)

»»»»» Vous aimez

Travailler en équipe et vous avez un très bon relationnel.
Transmettre et vous êtes pédagogue .
Accompagner et encadrer en situation de production, de manière bienveillante via l'écoute et le "faire avec".
Travailler en réseau et en partenariat avec les fournisseurs, clients, associations...
Proposer une cuisine créative, variée et équilibrée : cuisine du monde, option végétarienne...
Être curieu·x·se des tendances culinaires.

»»»»» Vous avez

Un expérience d'au moins 2 ans en tant que chef.fe de cuisine et de coordination d'équipes.
Un CAP cuisine ou niveau équivalent.
Une excellente maîtrise des normes HACCP.
Une bonne capacité d'organisation et une rigueur dans votre travail.
Une facilité à gérer votre stress et vous adapter aux imprévus .
Des compétences managériales : déléguer, coordonner, gérer un conflit...
Un intérêt pour les circuits courts et l'alimentation durable.
Une implication dans l'accompagnement, le social, le socio-culturel, l'associatif ou le coopératif.
Une appétence pour l'ESS et l'entreprise coopérative.
Une envie de contribuer à un projet porteur de sens et d'intégrer une équipe soudée.
Une volonté d'amener le projet plus loin en étant force de proposition.

»»»»» Vos missions principales

Co-porteur·se de projet, vous participerez à l'émergence et au lancement de projet :

- Recherche d'un local.
- Réflexion sur l'aménagement de la cuisine.
- Création de l'offre de restauration.
- Identification des producteurs et fournisseurs.
- Participation aux réunions d'équipe.

Chef·fe de cuisine, vous devrez :

- Gérer et animer une brigade.
- Elaborer une carte hebdomadaire.
- Réaliser des fiches techniques en analysant le coût des recettes.
- S'assurer de la qualité de la production.
- Contrôler le respect des normes HACCP.
- Être autonome sur la gestion des stocks et des commandes.

Encadrant·e technique, vous devrez, en relation, avec la Chargée d'insertion:

- Participer à l'accompagnement socioprofessionnel.
- Sensibiliser à l'optimisation des denrées.
- Former aux procédures d'hygiène et de sécurité.
- Transmettre les techniques de bases de la cuisine et ce parfois, auprès de personnes ne maîtrisant pas complètement le français.
- S'assurer de l'assimilation par une validation des acquis.
- Impliquer les salarié·e·s dans l'élaboration des menus.

On commence quand ?

»»» Dès maintenant en tant que bénévole pour co-porter le projet.

»»» A partir de l'ouverture, vous serez salarié·e en tant que chef·fe de cuisine.

TYPE DE CONTRAT : Bénévolat puis CDI

LIEU D'EXERCICE : Rennes, puis lieu à définir selon le local trouvé (dans Rennes Métropole). Télétravail possible dans la phase d'émergence de projet

RYTHME DE TRAVAIL : Du lundi au vendredi

RÉMUNÉRATION : A partir de l'ouverture du restaurant, à définir selon votre profil

Vous êtes intéressé·e et motivé·e ?

Faites-nous parvenir votre CV ainsi qu'une explication de votre intérêt à rejoindre notre projet et ce que vous pouvez y apporter à contact@you-me.fr

You·Me
Délices du monde

f i t t i n
@YouMeRennes

Rejoindre YouMe c'est adhérer à un projet engagé qui facilite l'intégration sociale et professionnelle par la passion de la cuisine !

