



Offre d'emploi : *Cuisinier.e*

décembre 2022

Le prieuré de Marcevol a été restauré entre 1972 et 1999 par des chantiers de bénévoles et professionnels. Le but était de réhabiliter l'édifice et de mettre en place des structures d'accueil permettant d'y développer des activités éducatives et culturelles. Ce site emblématique des Pyrénées-Orientales est aujourd'hui géré par une fondation reconnue d'utilité publique.

Notre projet est centré autour de six activités principales :

- préservation des patrimoines ;
- centre d'hébergement pour des groupes en séjours (41 places de couchage) ;
- activités d'éducation à la nature, à l'environnement et au patrimoine ;
- accueil du public pour la visite du prieuré (église romane, espaces d'expositions temporaires et boutique de produits locaux) et de ses alentours ;
- organisation de manifestations culturelles (concerts, spectacles, festivals, marchés...)
- activité d'agroécologie (culture de plantes aromatiques, amandiers, jardin potager,...)

Sur sa fonction d'hébergement, le prieuré accueille des groupes d'enfants et d'adultes, en séjour dans le cadre éducatif, professionnel ou de loisirs : classes, formations, stages, séminaires, séjours de vacances, rassemblements familiaux, anniversaires... Les groupes choisissent de séjourner dans les lieux en gestion libre ou pension complète.

Pour mener à bien l'activité de cuisine, la Fondation du prieuré de Marcevol recrute un.e cuisinier.e salarié.e, souhaitant contribuer au projet coopératif mené par l'équipe en place.

L'alimentation est un des piliers de notre accueil et au cœur du projet associatif soutenu par l'ensemble des membres de l'équipe.

Nous développons une cuisine à dominante végétarienne (tout en sachant proposer des plats carnés) intégrant les légumes du jardin potager et des produits locaux, de saison et d'origine biologique.

La diversité des groupes accueillis implique de :

- Pouvoir adapter la cuisine et son organisation aux projets de chacun (repas de fête, publics scolaires, repas de séminaires, buffets, pique-niques...).
- S'adapter à l'alternance des groupes entre pension complète et gestion libre.
- Être à même de répondre aux particularités alimentaires des personnes reçues.

Les valeurs éducatives liées à l'alimentation sont pour nous fondamentales. Des ateliers cuisine sont conduits avec les enfants et adolescents accueillis sur nos séjours.

Les missions du poste sont les suivantes :

- Établir des menus équilibrés et de saison, en fonction des demandes des groupes, de l'éthique du lieu et des budgets disponibles ;
- Gérer l'économat : courses, approvisionnements et stocks ;
- Suivre les budgets affectés à l'activité ;
- Cuisiner des repas pour des groupes allant de 10 à 60 personnes ;
- Gérer l'espace cuisine, de restauration et de stock tout en respectant et en faisant respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Assurer le ménage de l'espace cuisine ;
- Pour les groupes peu nombreux, assurer le service des repas et la vaisselle ;
- Encadrer un.e aide cuisine et d'éventuels stagiaires ;
- Animer des ateliers cuisine en petit groupe ;
- Créer du lien avec les groupes accueillis, présenter les menus et la démarche alimentaire du prieuré ;
- Coopérer et communiquer avec le directeur, la responsable d'hébergement, les personnes assurant le service des repas et la responsable du jardin potager ;
- Participer aux réunions d'équipe.

L'activité de restauration est proposée toute l'année. Sa périodicité et son rythme sont liés aux demandes de réservations avec une fréquentation du lieu plus importante d'avril à octobre. Le.la salarié.e sera amené.e à travailler le week-end et en soirée.

Type de contrat : CDD d'un an à 21h/semaine (temps de travail annualisé), pouvant évoluer vers un CDI.

En fonction des compétences et de la motivation à prendre d'autres responsabilités, possibilité éventuelle d'augmenter le temps de travail, en intégrant au profil de poste d'autres missions liées aux autres activités du prieuré.

Date d'embauche prévisionnelle : mars ou avril 2023 (à préciser ultérieurement)

Rémunération : indice 300 de la convention collective de l'animation, soit environ 1182 € brut/mois pour 21h/semaine.

Conditions : Motivation pour le projet collectif et global du prieuré ainsi que pour la coopération en équipe. Permis B et véhicule personnel indispensables (gestion des courses). Expérience préalable en cuisine collective impérative. Un diplôme de cuisine, la formation HACCP et des aptitudes pédagogiques sur l'alimentation sont des avantages.

Pour postuler, merci de nous envoyer un CV et une lettre de motivation d'ici le 27 janvier 2023 en l'adressant à Anabelle Manios, responsable hébergement au prieuré de Marcevol : hebergement@prieure-de-marcevol.fr

Fondation du prieuré de Marcevol – Marcevol – 66320 Arboussols - Tel 04.68.05.24.25.