



## **RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine recrute Chef – Encadrant technique de cuisine (H/F)**

### **Réf.**

RAPID-22-04

### **Type de contrat**

CDI

### **Lieu**

Poste basé à Pierrefitte - 93380

### **PRESENTATION DE RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine**

RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine est une association à but non lucratif du type loi 1901 agréée entreprise d'insertion professionnelle. A ce titre, elle intervient en faveur des personnes socialement fragilisées afin de les aider à sortir de leur isolement et d'avoir à nouveau prise sur leur situation et leur avenir. Elle emploie une trentaine de personnes, souvent pour une durée de 2 ans, le temps d'entrer dans un parcours d'insertion et de se rapprocher du marché de l'emploi.

Pour mener à bien ses missions d'insertion sociale et professionnelle, l'association travaille avec un réseau d'acteurs engagés au niveau national, régional, départemental et local. A ce titre, elle est en lien, entre autres, avec Pôle emploi, la mission locale, la Maison de l'emploi... Elle développe des partenariats avec le Conseil régional d'Ile-de-France, le Conseil départemental de Seine-Saint-Denis, l'établissement public territorial Plaine Commune et la ville de Pierrefitte-sur-Seine. Elle est agréée par la DRIETS93.

L'association est membre du Mouvement des Régies (ex. CNLRQ) et de l'Association Européenne des Réseaux et Régies de Quartier.

### **Notre restaurant « Le Bocal »**

« Le Bocal » est un restaurant d'insertion qui valorise des excédents alimentaires et des produits en date courte.

Porté par RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine, « Le Bocal » a vocation à devenir un lieu convivial, où les habitants peuvent déjeuner à petits prix. Des salariés en insertion sont embauchés et accompagnés sur des postes de commis et de serveur.euse, afin de leur permettre de trouver un emploi durable correspondant au projet professionnel.

« Le Bocal » propose :

- Tous les midis un menu unique, à petit prix, équilibré et créatif, basé sur la collecte du jour.
- Un service de traiteur zéro déchet, avec des repas et des buffets servis dans des contenants consignés et réutilisables.
- Des ateliers liés à l'alimentation, la cohésion sociale et la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce afin de :

- Valoriser l'humain et accompagner à l'emploi les habitants du territoire.
- Amener les habitants de Pierrefitte à être acteurs de leur alimentation et leur proposer une offre de restauration saine à bas prix.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

## **LE POSTE**

- En lien avec RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine, vous êtes responsable du restaurant et assurez la production journalière.
- Vous dirigez une équipe composée de salariés en insertion et vous les formez au métier de la restauration.
- Avec créativité, vous élaborez des bases de menus et les adaptez à la collecte du jour.

## **ACTIVITES PRINCIPALES**

- Vous assurez la production au quotidien : élaborer les menus, transmettre et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité, assurer le suivi du stock, planifier les horaires, répartir les tâches et s'adapter aux aléas. Assurer la qualité tout au long de la chaîne de production.
- Vous êtes en co-conception de la carte et de la production des prestations traiteur.
- Vous gérez une équipe et vous formez les salariés : vous encadrez une équipe de salariés en insertion et les accompagner vers l'emploi. En collaboration avec la Conseillère d'Insertion Professionnelle (CIP), vous évaluez l'évolution des salariés dans un but de retour à l'emploi durable.
- Vous portez des valeurs écologiques et durables au sein de la cuisine : utilisation des invendus, priorité au végétal, réduction des déchets...

## **LE PROFIL**

- Diplômé.e de cuisine – CAP cuisine
- Formation « Encadrant Technique » appréciée
- Parfaite connaissance des règles d'hygiène en cuisine – Idéalement détenteur.trice d'une formation HACCP inférieure à 3 ans
- Parfaite connaissance du Plan de Maîtrise sanitaire pour assurer la qualité des aliments tout au long de la chaîne de production.

## **LES COMPETENCES ET LES QUALITES REQUISES**

- Rigoureux.euse et organisé.e
- Vous souhaitez partager votre passion pour la cuisine
- Vous êtes pédagogue et croyez en la capacité de la cuisine à fédérer
- Vous êtes adaptable à tous types de public
- Créatif.ve et enthousiaste à l'idée de cuisiner à partir d'excédents alimentaires, tout en satisfaisant au mieux la clientèle.
- Vous avez des compétences en informatique afin d'effectuer les tâches administratives.
- Idéalement vous possédez le permis B

## **Conditions de recrutement**

- Lieu de travail : « Le Bocal » - Place Salvador Allende, Pierrefitte-sur-Seine (93)
- Contrat de travail à durée indéterminée
- Travail à temps complet (35 heures hebdomadaires) - Service du midi - Du lundi au vendredi (exceptionnellement le week-end)
- Poste à pourvoir immédiatement

## **Candidatures**

- Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention M. Le Directeur de RAPID – Régie de Pierrefitte-sur-Seine à l'adresse suivante : [direction.rapid@gmail.com](mailto:direction.rapid@gmail.com)