

LE GRAND MANGER RECHERCHE SON.SA NOUVEAU.ELLE CUISINIER.ÈRE



LE GRAND MANGER- c'est QUOI ?

Entreprise et espaces coopératifs autour de notre alimentation, Le Grand Manger est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif créée en Février 2022. Les activités développées sont: un restaurant, de la mutualisation d'espaces et des animations et évènements.

LE RESTAURANT

Aujourd'hui le restaurant de 36 couverts propose une carte issue principalement de circuits courts avec un renouvellement hebdomadaire afin de suivre les saisons et les arrivages. Elle se veut créative, conviviale et accessible.

Ouverture les midis du mercredi au samedi + vendredi soir (2 jours de repos par semaine).

+ Évènements ponctuellement en soirée (repas thématiques, évènements...)

Le fonctionnement et proposition du restaurant pourra être amené à évoluer en fonction des envies des candidat.e.s et en lien avec les coopérateur.rice.s.

MISSIONS

Cuisine

Vous travaillez seul en cuisine, et assurez les missions suivantes :

- Concevoir la carte, les fiches techniques et maîtriser les coûts correspondants en lien avec les prix de vente envisagés
- Préparer les repas du midis
- Mise en place et suivi des protocoles HACCP et contrôle qualité
- Encadrement et travail en binôme avec un.e apprenti.e (modalités à définir)
- Mise en place de procédés visant à limiter le gaspillage alimentaire
- Gestion des liens avec les fournisseurs
- Suivi, achats et gestion des stocks
- Organisation, stockage et inventaire des denrées
- Lien avec les producteur.rices locaux

Profil

Expérience de responsable cuisine préalable préférable

Sensibilité aux enjeux de l'alimentation durable

Disposition à travailler dans une entreprise partagée

Prise de poste en Mars 2024

Salaire selon expérience

Candidatures @ bureau@legrandmanger.bzh