

BAMe - Bon à manger, Ensemble >> Restauration locale et solidaire

L'activité de BAMe : Traiteur et comptoirs déjeuner en entreprise.

L'identité BAMe : Une cuisine conviviale, avec des recettes d'ici et d'ailleurs,
Une cuisine maison, avec des produits frais, locaux et de saison.

A travers son activité, BAMe poursuit un triple objectif :

- Former et accompagner des personnes en insertion vers les métiers de la restauration, de la logistique et de la vente.
- Créer des partenariats durables avec des producteurs locaux,
- Réduire l'empreinte environnementale de l'assiette (vaisselle lavable, proposition d'une offre végétarienne, produits de saison et respectueux de l'environnement)

BAMe recrute son chef.fe cuisinier pour lancer son activité, à partir de septembre 2021.

Missions

Faisant partie de l'équipe dirigeante de BAMe, vous participez au (fort) développement de l'activité. Vous êtes en charge de l'élaboration des recettes (sur la base d'un cahier de base pré-défini), la gestion de la production des repas dans la cuisine centrale, des relations fournisseurs, et du management de l'équipe de production.

Seul au démarrage (30 couverts / jour), vous encadrerez 5 personnes dans 6 mois (150 à 250 couverts / jour) et 15 personnes dans 2 ans (500 couverts / jour).

Plus précisément, vos missions sont les suivantes :

1. Production culinaire

- Confection des plats
- Dressage des plateaux-repas et cocktails
- Contrôle et vérification de la qualité de la production

2. Gestion de la production culinaire

- Application des normes HACCP
- Elaboration des menus et formalisation des fiches techniques
- Détermination des besoins en denrées dans le cadre d'un budget défini
- Gestion des achats et organisation des approvisionnements

3. Management et animation d'équipe

- Organisation du planning des équipes
- Participation au recrutement du personnel
- Accompagnement professionnel des salariés en insertion, identification des besoins en formation, participation à leurs entretiens d'évaluation professionnelle

Profil recherché

Enthousiaste à l'idée de rejoindre un projet générant de l'impact social et environnemental, vous êtes passionné.e de cuisine, avec l'envie de transmettre votre métier à des personnes en insertion. Idéalement, vous avez travaillé en traiteur et en restauration collective.

Pour cela :

- Vous êtes créatif.ve et motivé.e à l'idée de développer une identité culinaire, de créer vos propres recettes en fonction des produits de saison et des envies des clients,
- Vous croyez en une cuisine durable, aux approvisionnements locaux, aux produits frais et respectueux de l'environnement, avec un intérêt pour la cuisine végétarienne.
- Vous aimez former des personnes.
- Vous savez organiser une activité de restauration par postes et les coordonner.
- Vous savez gérer une équipe, évaluer les charges de travail et organiser leur répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste, tout en vous adaptant en fonction des aléas (absences, retards, maladies...).
- Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au secteur de la restauration de type collective.
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques permettant la gestion globale de l'activité (mail, traitement de texte, Excel, logiciel de gestion).

Informations complémentaires

Type de contrat : CDI temps plein
Horaires : en semaine uniquement, 7h-14h

Date de début : Septembre 2021

Lieu de travail : Ile de Nantes puis Bellevue (à partir de décembre 2021)

Rémunération : En fonction de votre expérience, de 1 800 € à 2 300 € brut
Le salaire évoluera en fonction du développement de l'activité
Une association est possible, selon le profil et la motivation

Candidature par CV à s.dufouremmanuel@bame.fr