



Ecocentre spirituel jésuite du Châtelard - Francheville

Offre d'emploi – Chef cuisinier (H/F)

Présentation

Le Châtelard est un centre spirituel jésuite, situé dans une propriété boisée de 40 ha à Francheville à l'ouest de Lyon. Il accueille des personnes ou des groupes pour des retraites spirituelles et des formations toute l'année. Le centre dispose d'hébergement, d'une cuisine professionnelle et de 5 salles à manger.

Projet alimentaire

Dans le cadre de sa transition écologique, le Centre se transforme en écocentre dans lequel l'alimentation devient un marqueur central.

Le centre du Châtelard a rédigé un projet alimentaire fondé sur quelques points majeurs :

- Promouvoir une alimentation saine et savoureuse
- Réduire l'impact environnemental de la cuisine, voire en faire un levier de régénération
- Travailler la qualité des approvisionnements, en privilégiant les produits de saison, frais, non transformés, issus d'une agriculture fermière, locaux, labellisés bio le cas échéant
- Promouvoir une autre manière de cuisiner en diversifiant les sources de protéines végétales et animales, avec une alimentation plus végétalisée
- Faciliter l'intégration de la cuisine dans l'organisation et la vie du centre
- Inviter les usagers du centre à participer certaines tâches de cuisine (pluche, service, plonge)

Sur la période de mars 24 à mars 25, 38.000 repas ont été servis, avec une moyenne de 57 déjeuners et 49 dîners/jour, et une variabilité importante entre les semaines.

Missions & responsabilités

- Vos missions s'intègrent pleinement dans le cadre du projet alimentaire défini par le centre
- Vous aurez pour mission de concevoir les menus et l'élaboration des plats dans le respect de la saisonnalité des produits
- Vous produirez les repas des convives tous les jours, matin, midi et soir : découper les ingrédients (souvent bruts et frais), surveiller la cuisson, dresser les plats
- Vous veillerez au respect des normes d'hygiène en vigueur sur le centre (HACCP...)
- Vous aurez en charge les approvisionnements et la recherche de fournisseurs le cas échéant, la gestion des stocks
- Vous co-animerez une équipe de cuisine et d'environ 8 personnes, avec le cuisinier-coordonateur
- Vous assurerez la gestion de la cuisine et serez référent auprès du directeur de l'écocentre en l'absence du cuisinier-coordonateur
- Vous aurez la charge du bon déroulement, en incluant la plonge et la supervision du service
- Vous superviserez les convives du centre dans certaines activités de cuisine (pluche, service, plonge) et les sensibiliserez aux règles d'hygiène

Compétences & savoir-faire

Vous êtes diplômé en cuisine, formé à l'HACCP et avez une expérience significative en restauration

Savoir-faire : être organisé et méthodique, maîtriser l'organisation du temps et des tâches confiées, savoir être polyvalent et travailler en équipe, savoir rendre compte et expliquer ses résultats, être curieux et force de proposition

Savoir-être : sens de l'organisation et des priorités, capacité à réaliser, capacité relationnelle avec son équipe

Vous adhérez pleinement au projet alimentaire du Châtelard (document joint)

Conditions du poste

Vous officierez au Châtelard - Centre spirituel jésuite - 41 route du Bruissin - 69340 FRANCHEVILLE.
Accès en transports en commun

Vous évoluerez au quotidien dans un cadre vert et agréable, au sein d'une équipe bienveillante et servant des convives attentifs à la qualité de leur assiette

Vous travaillerez dans une cuisine lumineuse et bien équipée (Fours Rationale, VCC, ...)

Vos horaires seront de 35h par semaine (possiblement 39h), en journée continue, avec travail 1 week-end sur 2 et quelques soirées par mois, selon l'affluence du restaurant

Salaire : en fonction de votre expérience

Votre contrat sera un CDI à temps plein avec un statut d'employé. Possibilité d'un CDD à discuter.

Votre prise de poste se fera à la fin du mois d'avril ou début mai.

Une cuisine pour nourrir

Nous cherchons un « artisan » plutôt qu'un « artiste »

Nous visons l'efficacité au quotidien, pas l'excellence d'un jour

Nous recrutons un cuisinier qui valorisera un projet collectif avant sa compétence individuelle

Nous avons besoin d'un professionnel qui a envie de contribuer à un projet qui transforme la façon de nous nourrir en faisant de la restauration autrement

Si comme nous, vous pensez qu'il est possible de nourrir nos convives au quotidien avec une cuisine de saison, maison avec des bons produits, bien cuisinés, sans plastiques ni pesticides

Si comme nous, vous êtes convaincu que tout cela passe par des femmes et des hommes de terrain, soudés autour d'un projet collectif inspirant

Si vous adhérez à notre vision résumée ainsi : ***Une alimentation qui a du goût et procure du plaisir, qui prend soin de notre santé et de nos relations aux autres, au vivant, et à plus grand que nous, qui respecte la planète et les écosystèmes qui nous font vivre, une alimentation solidaire qui dynamise le territoire local.***

Si notre projet vous intéresse et que vous vous sentez correspondre au profil, alors rejoignez-nous en envoyant votre candidature avec CV et lettre de motivation à : Jean Le Borgne, directeur de l'écocentre spirituel - Le Châtelard - Centre spirituel jésuite - 41 route du Bruissin - 69340 FRANCHEVILLE ou direction@chatelard-sj.org