



Cuisinier(e) – restaurant social et solidaire

L'association loi 1901 La Salle à Manger, La Défense (www.salleamanger.org) recherche à consolider son équipe avec un ou une cuisinier(e), doté(e) d'une appétence générale pour la cuisine et la pâtisserie et sensible à la fibre sociale et pédagogique pour son restaurant solidaire.

Contexte :

La Salle à Manger, La Défense est une association fondée en février 2020 pour porter un projet de restaurant solidaire initié par La Maison de l'Amitié, La Défense (www.lamaisondelamitie.fr). La Salle à Manger compte 4 salariés permanents (la Directrice d'exploitation, le Chef, la Conseillère en Insertion Professionnelle, le Régisseur ainsi que 8 salariés en insertion professionnelle. Elle accueille chaque jour jusqu'à 110 clients dont 50% paient 1 euro symbolique pour se restaurer, autour d'un repas chaud, sain, servi à l'assiette, fait entièrement maison, sur la base de récupération de dons alimentaires bruts, issus des acteurs de l'alimentaire.

Le restaurant La Salle à Manger a ouvert en novembre 2021.

Ouvert du lundi au vendredi, à l'heure du déjeuner, il sert en moyenne 80 à 90 couverts par service, de 11h45 à 13h45, du lundi au vendredi et propose un concept à 5 vertus :

1. Un restaurant solidaire pour permettre à des personnes en très grande précarité de bénéficier d'un déjeuner chaud et équilibré pour 1 euro symbolique.
2. Un outil d'insertion professionnelle vers le plein emploi via son dispositif d'Atelier-Chantier d'Insertion (ACI).
3. Un lieu de mixité sociale fréquenté par des clients qui sont salariés, étudiants ou habitants de La Défense et fonctionnant grâce à un important renfort de bénévoles au quotidien, eux-mêmes clients en dehors de leur bénévolat.
4. Une solution anti-gaspillage alimentaire grâce à une carte élaborée à partir d'invendus ou dons des acteurs de l'alimentaire. Une solution de compostage complète ce dispositif vertueux et de pesée de restes de menu quotidiennement.
5. Un catalyseur de lien et suivi social en collaboration avec les structures d'accueil de jour inconditionnel partenaires qui délivrent à nos bénéficiaires une carte d'accès au restaurant, qu'ils renouvellent, chaque mois, sur demande et critères d'éligibilité.

La carte :

- La carte change tous les jours et propose uniquement des plats totalement faits maison, élaborés à partir de produits bruts, récupérés par nos partenaires, le Chaînon Manquant, Elicor, Auchan La Défense, et complétée par des achats classiques de matières premières.
- Une carte courte : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts, 1 jus frais (dont une option végétarienne chaque jour).
- La carte de la Salle à Manger est inspirée d'une cuisine familiale, réconfortante, dans l'air du temps, pleine de couleurs, de saveurs et de textures. La cuisine du monde est notre leitmotiv.
- La carte veille à nourrir le corps et l'esprit dans le respect de la nutrition / santé.



Missions :

Soutenir le Chef en pâtisserie et également sur l'ensemble de la production du jour en s'appuyant sur les compétences, les connaissances et l'expérience du Chef :

- Assister le Chef au quotidien dans les tâches de production d'un déjeuner pour 100 personnes.
- Contribuer à l'élaboration de la carte quotidienne, notamment des desserts, à partir des invendus / dons que l'équipe découvre lors des 2/3 livraisons hebdomadaires, dans le respect de l'ADN culinaire de la Salle à Manger.
- Porter une attention particulière à l'esthétique du dressage des assiettes et aux goûts et saveurs des plats.
- Participer activement à la démarche anti-gaspi de la Salle à Manger.
- Etre capable de se substituer au Chef quand cela est nécessaire en accord avec la Directrice d'exploitation (absences, congés, besoins en formation, temps d'échange ACI du Chef).
- Appliquer et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire et au suivi de la traçabilité des produits et des températures le nécessitant.
- Superviser au quotidien les personnes en insertion en accord bienveillant avec les consignes du Chef, en les accompagnant dans leur posture professionnelle (savoir-faire)
- Faire preuve de rigueur, de recul et de retenue face à la brigade en insertion, dans le respect de la hiérarchie (savoir-être).

Formation et aptitudes requises:/ profil recherché :

- Expérience significative en cuisine en quête de sens et/ou reconversion active souhaitée avec appétence avérée en pâtisserie et en cuisine. Toute candidature bienveillante et motivée sera étudiée.
- Etre en capacité de maintenir la position debout et de porter des charges lourdes.
- Créativité et pragmatisme pour s'adapter aux aléas.
- Bon relationnel, patience, écoute, bienveillance, ancrage et aptitudes de médiations.

Lieu de travail : 2 patio de la Pyramide 92800 Puteaux – Transports en commun : La Défense Grande Arche

Salaire et avantages : salaire à discuter selon le profil.

Horaires de travail en journée (service du déjeuner seulement) du lundi au vendredi.

Transport pris en charge à 50 %, mutuelle.

Contact : Stéphanie Taltasse, Directrice d'exploitation, stephaniet@salleamanger.org.