



2 Cuisinier.ère

CDD saisonnier

Vous êtes sensible aux questions de transition écologique, intéressé.e par la culture, l'alimentation et l'agriculture durable, motivé.e pour construire un monde plus solidaire ? Rejoignez notre équipe engagée !

PRÉSENTATION DU PROJET :

Ancienne ferme de la Prévalaye, La Basse Cour est un lieu culturel et citoyen autour des transitions. Ancrée sur son territoire, elle est un projet qui crée de la convivialité, du lien social et des échanges. Elle est accolée au Jardin des Mille Pas, jardin pédagogique et coopératif. Ensemble ils forment un tiers-lieu agricole, dont le but est de rassembler autour du vivant.

D'avril à septembre la guinguette de la Basse Cour est ouverte au public avec une offre de restauration locale et durable, un bar et des événements culturels et citoyens.

Dans le cadre de la saison 2024, La Basse Cour recrute **deux cuisinier.es**

Missions

Sous la supervision du chef cuisinier, au sein d'une équipe de 10 personnes (dont 4 en cuisine – 1 chef, 1 second et 2 cuisinier.es) vous êtes en charge de :

- La mise en place dans le respect des règles d'hygiène
- L'entretien de la cuisine et ses annexes (nettoyage, rangement, réception des commandes)
- D'assurer les services aux postes chaud et froid
- La plonge
- La participation aux listes de mise en place (anticipation des besoins)
- La participation aux changements de carte

Profil/compétences

- Une bonne résistance physique et mentale est nécessaire. Les services peuvent être dynamiques quand le soleil brille et que la fête bat son plein
- Une expérience dans le domaine et/ou un diplôme sont un plus
- Gout pour le travail d'équipe

Modalités :

- CDD saisonnier du 8 avril à fin septembre 2024
- 35h/semaine sur 4 jours (du mercredi au samedi)
- Rémunération : 1850 € bruts mensuels
- CV à adresser par mail **avant le 11 mars 2024** à Brice TESSIER :
brice@labassecour.org