

Nous recherchons :

Un.e chef.fe de cuisine H/F

CDD SAISONNIER



La Basse Cour agrandit son équipe et recherche **un.e chef.fe cuisinier.e** pour assurer la gestion de la cuisine de la **guinguette** et de sa très joyeuse équipe. Vous êtes sensible aux questions de transition **écologique**, intéressé.e par la **culture**, **l'alimentation** et **l'agriculture durable**, motivé.e par la construction d'un monde plus **solidaire** ? Il ne vous reste plus qu'à postuler, on serait ravis de vous rencontrer !

LE PROJET

Ancienne ferme du château de la Prévalaye, **La Basse Cour** est un **lieu culturel et citoyen** qui œuvre en faveur des transitions. Ancrée sur son territoire, elle est un projet qui crée de la convivialité, du lien social et beaucoup d'échanges. Elle est accolée au Jardin des Mille Pas, un jardin pédagogique et coopératif qui propose des formations en agroécologie et permaculture. Ensemble, ils forment un **tiers-lieu agri-culturel**, dont le but est de **rassembler les publics** autour des questions du **Vivant**.

D'avril à septembre, du mercredi au dimanche, **la guinguette** de la Basse Cour est ouverte au public et propose une offre de **restauration locale et durable** au travers d'une **cuisine de bistrot paysan**, un bar et des événements culturels et citoyens.



MISSIONS

En lien avec l'équipe de direction, au sein d'une équipe de 10 personnes (Cuisine et bar), le/la chef.fe cuisinier.e sera en charge de :

- La **gestion** et le **management** d'une équipe de 3 cuisiniers(es) ;
- L'élaboration de la **carte** et des **propositions culinaires** ;
- La gestion des **stocks** et l'approvisionnement en produits ;
- Le **contrôle de la qualité** des procédés et des techniques de cuisine ;
- La gestion et l'animation de l'**équipe** cuisine ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (**HACCP**) ;
- Participer au **recrutement** de l'équipe cuisine ;
- Garantir une bonne **communication** entre l'équipe cuisine et l'équipe bar ;
- L'**entretien** de la cuisine et de ses annexes (nettoyage, rangement, réception des commandes) ;
- La **maintenance** et l'entretien du **matériel** et des équipements ;
- L'élaboration des **listes** de mise en place et **procédures** de réalisation des plats (anticipation des besoins) ;
- Collaborer avec les **partenaires** : fournisseurs, agriculteurs et producteurs locaux ;
- D'assurer les **services**.

PROFIL RECHERCHÉ

- Sensibilité à l'**alimentation locale, éthique et durable** ;
- **Maîtrise des normes** d'hygiène en vigueur et connaissance de la méthode HACCP ;
- Une bonne **résistance physique et mentale** est nécessaire. Les services peuvent être dynamiques quand le soleil brille et que la fête bat son plein ;
- **Expérience** significative au poste de **chef(fe) de cuisine** ;
- Capacité d'**organisation** ;
- Capacité d'**encadrement** et de management des équipes ;
- Goût pour le **travail d'équipe** et les relations humaines

MODALITÉS PRATIQUES

- Poste situé à La Basse Cour, chemin Robert de Boron, Rennes.
- CDD saisonnier de 10 mois (prise de poste mi-mars pour préparation de la saison, exploitation de la guinguette de mi-avril à fin septembre 2025)
- 39h/semaine (du mardi au samedi / 4 services du soir)
- Rémunération : 2400 € brut mensuel
- Si l'aventure vous tente, envoyez votre **CV et motivations** par mail **avant le 15 janvier 2025** à Brice TESSIER : brice@labassecour.org

On a hâte de vous rencontrer,
Toute l'équipe de La Basse Cour

