

Nous recherchons :

Deux cuisinières H/F

CDD SAISONNIER - TEMPS PLEIN (35H)



La Basse Cour agrandit son équipe et recherche **deux cuisinières à temps plein (35h) pour un CDD saisonnier de 6 mois**, d'avril à septembre 2025. 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 ? Vous aimez le **travail collectif** et souhaitez vous investir au sein d'une **équipe de passionné.es** ? 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 agricole**, 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 tant que cuisinier.ère, en lien avec le/la chef.fe de cuisine et au sein d'une équipe cuisine de 4 personnes, vous serez en charge de :

- La **mise en place** dans le respect des règles d'hygiène ;
- Le **service** aux postes **chaud** et **froid** ;
- **L'entretien de la cuisine** et ses annexes (nettoyage, rangement, réception des commandes) ;
- La **plonge** ;
- La participation aux **listes** de mise en place (anticipation des besoins) ;
- La participation aux **changements de carte**, en mettant à profit votre créativité ;

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 ;
- Une **expérience** significative dans le domaine ou un **diplôme** est un plus ;
- Capacité d'**organisation** ;
- 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 **6 mois** d'avril à septembre (prise de poste le 7 avril 2025)
- **35h/semaine** (du mercredi au samedi / mardi et dimanche tournant (1 sur 4) / 4 services du soir)
- Rémunération : **1900€** brut mensuel
- Si l'aventure vous tente, envoyez votre **CV et motivations** par mail **avant le 1er mars 2025** à Brice TESSIER : brice@labassecour.org

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

