

Publié le 19/05/2022 à 15:27



CUISINIER.E OU PATISSIER.E H/F H/F

Le nouveau gribouille

Référence de l'offre : MDE-220519-1080

DESCRIPTION DU POSTE :

Recherche cuisinier.e option pâtisserie ou pâtissier.e en CDI à 80%. C'est une création création dans un lieu de vie convivial, temps libre, partage. 3 jours consécutifs de repos par semaine incluant le dimanche, pas de coupure, bon salaire, au centre de Tullins.

Ouverture 1er Septembre

Missions :

- Participation à l'élaboration de la carte éphémère
- Gestion des approvisionnements en matières premières
- Signature après contrôle des bons de livraison, stockage des marchandises
- Préparations culinaires et pâtisseries (tartes, salades, soupes, entremets) ?
- Mise en œuvre des règles HACCP dans le laboratoire
- Préparation des commandes « click and collect »

Profil :

- CAP/BEP cuisine option pâtisserie ou pâtisserie
- 2 ans d'expériences réussies en restauration
- Maîtrise des règles HACCP et du plan de maîtrise sanitaire
- Permis de conduire

Différenciateurs

- **Adhésion au projet (ci-après)**
- Prise en compte de l'esthétique dans l'assiette
- Expérience en pâtes à tartes et entremets
- Curiosité, Energie, Enthousiasme



- Organisation, Autonomie, Initiative
- Respect des délais et goût du détail

Informations complémentaires sur le poste CDI, Horaires proposés à 80% : 8h – 15h du Mercredi au samedi (Aménageable)

Le Projet : Il s'agit de créer dans le centre de Tullins un lieu de quartier, d'échange, de culture et de partage. Un lieu qui permette à chacun.e de se restaurer.

Une restauration alimentaire par une offre autour de tartes salées et sucrées, de salades, de soupes et d'entremets, « fait maison » et composés exclusivement de produits locaux et de saison, fournis autant que possible par les producteurs du bas Dauphiné.

Pour mettre en avant la provenance et la qualité des plats proposés, nous mettrons l'accent sur la traçabilité et la transparence en facilitant l'accès de chaque client aux origines et aux compositions des produits consommés. Nous souhaitons pouvoir accéder au label A isHere qui permet d'attester que l'ensemble des denrées cuisinées et produites en Isère sont fournies par des producteurs Isérois.

Mais aussi une restauration personnelle, intellectuelle, en privilégiant l'accueil, la convivialité et la vie de quartier :

- Par le décor ; Fauteuils confortables et lumières indirectes, objets artisanaux et objets d'arts créés dans la région, livres ; cet environnement permettra des échanges feutrés ou des moments de rendez-vous avec soi-même.

- Par la disposition des lieux favorisant les échanges entre clients. Nous disposerons une grande table de ferme, à destination de personnes seules ou en petits groupes, qui pourront se joindre à d'autres personnes seules ou en petits groupes.

- Par une proposition culturelle grâce aux livres mis à disposition pour une consultation sur place. Ces livres pourront être fournis par certains clients qui souhaiteraient partager une expérience personnelle de lecture sans pour autant se départir leurs livres

- Par des soirées à thème autour de jeux de sociétés, de contes, de théâtre, de cinéma, de musique ou



de discussions sur des sujets définis et publiés à l'avance (économie, vivre ensemble, activités locales, aménagement de la ville, actualités, culture). Les discussions pourront être encadrées par un modérateur ou par un intervenant présentant un sujet qui lui tient à cœur, une réalisation personnelle. Nous envisageons également des séances de dédicaces ou des présentations de films par leur réalisateur.

-Par la privatisation de l'une des de salles pour des réunions (travail, associations, ateliers ouverts au public du type couture, sophrologie, théâtre ...)

-Par la mise en place d'un espace dédié aux enfants (tapis, jeux) qui permettra aux accompagnants de se retrouver et de souffler un moment pendant que les enfants pourront jouer ensemble.

Ce lieu ouvrira:

-De 10h jusqu'à 19h le mercredi et le dimanche

-De 10h jusqu'à 23h du Jeudi au Samedi.

-Il sera fermé le lundi et le mardi.

Des formules de midis Tartes / Salades, boisson, café seront disponibles tous les jours d'ouverture. Les matins et après-midi, l'offre sera celle d'un salon de thé de qualité avec un conseil sur les thés et cafés disponibles à consommer sur place ou dans des bocaux à emporter.

En offre complémentaire aux boissons chaudes, il y aura la possibilité de jus pressés et cocktails sans alcool, avec un choix pouvant aller jusqu'à 3 jus de saison.

Les soirs seront animés et agrémentés de planchas apéritives, vin, bières artisanales et cocktails.

Tous les produits disponibles sur place seront aussi disponibles en « click and collect ». Un site marchand sera mis en place pour communiquer sur les événements culturels (réserver des places le cas échéant) et pour commander en « click and collect ».



Responsabilité Sociale de l'Entreprise :

Je souhaite créer un lieu dans lequel les employés se sentent bien pour travailler. Pour ce faire nous mettrons en place quelques grands axes qui me semblent primordiaux pour l'épanouissement au sein de l'entreprise :

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Politique salariale qui permette un niveau de vie décent (Salaire brut, Primes, Prise en compte des heures supplémentaires)

Implication dans l'esprit du lieu :

- Recettes éphémères
- Implication dans l'approvisionnement et le choix des matières premières en fonction des saisons
- Réunions d'équipe régulières

Environnemental :

Je souhaite que la préoccupation environnementale soit présente dans l'expérience client dès que celui-ci franchira les portes du lieu :

- De par les matériaux bruts mis en avant: Bois, Pierre
- De par le mobilier, les éléments de vaisselles et de décoration que nous souhaitons récupérer au maximum dans les ressourceries
- De par une proposition littéraire en partie orientée sur ce thème

Dans l'assiette, je souhaite une continuité de cet esprit environnemental grâce à l'utilisation de circuits courts. La réduction du transport pour l'approvisionnement en matières premières sera d'ailleurs une préoccupation fondamentale lors de chaque décision d'achat.

Un autre axe de la diminution de l'impact environnemental sera la limitation des déchets :

-Chez les fournisseurs. En favorisant les achats de produits locaux qui sont difficilement « vendables » aux particuliers de par leur aspect ou leur niveau de maturité. Ces produits seront adéquats pour les intégrer dans des recettes de tartes, de salades, de soupes ou de jus frais. C'est pourquoi nous



prévoyons de nous équiper d'un extracteur de jus.

-Dans la gestion des surplus de production. En investissant dans une cellule de refroidissement et un congélateur pour pouvoir réutiliser les plats déjà préparés tout en respectant les normes d'hygiène.

-En utilisant des systèmes du type « to good to go » pour écouler les invendus.

-Dans les conditionnements de vente. En utilisant au maximum du matériel réutilisable sur place et recyclable dans la vente à emporter. J'envisage également un système de caution sur des conditionnements à emporter réutilisables.

Enfin, si nous décidons de mettre en place un service de livraison, nous prendrons l'option d'utiliser la livraison à Vélo. Cela permettra de réduire de bout en bout les impacts liés au transport des marchandises.

Vous êtes intéressé ! N'hésitez pas à nous faire parvenir votre candidature.

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée :
- Temps de travail : Temps partiel (80%)
- Salaire brut : selon profil
- Lieu de poste : TULLINS - 38210

Avantages :

- Titre-restaurant / Panier



MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

