



**recrute un cuisinier ou une cuisinière,
pour un CDI de 30 à 35h/semaine,
au 9 janvier 2023.**

Au Bonsens des Mets est un traiteur basé à Saint Martin d'Hères depuis 2009.

La SCOP (société coopérative et participative), employant 11 personnes sur 2 sites et existant depuis 2009, propose à des entreprises, collectivités ou particuliers, des plateaux-repas, buffets, cocktails, goûters... Nous recherchons, dans le cadre de notre développement sur l'agglomération grenobloise, une personne pour compléter et enrichir notre équipe !

Nos particularités :

Nous inscrivons toutes nos activités dans une logique durable et coopérative. Nous privilégions les produits locaux, de saison et biologiques. Il est donc primordial pour nous de recruter une personne qui partage ces valeurs.

Le poste à pourvoir est dans notre laboratoire à Saint Martin d'Hères, situé sur le terrain de l'entreprise Alma, à proximité du campus, et au sein d'une équipe de 6 personnes. La coopérative dispose aussi d'un second laboratoire basé dans le pays voironnais, à Tullins ; l'équipe sur place est composée de 5 personnes.

Les missions que nous proposons au sein de la cuisine :

Note : ces missions sont réparties chaque jour entre les membres de l'équipe

- Préparation des plats : de l'épluchage à la cuisson en passant par la découpe et l'assaisonnement, vous cuisinerez des mets de A à Z, à partir de produits bruts.
- Envoi des plats : montage des plateaux-repas ou des buffets, envoi des commandes en temps et en heure.
- Service de cantine pour 25 personnes à assurer chaque jour, sur place.
- Livraison des commandes en véhicule électrique.
- Selon les commandes et les demandes des clients : installation des pauses café, dressage des buffets, parfois avec service ; débarrassage.
- Nettoyage des locaux, dont vaisselle à la main au fur et à mesure de la journée.

Le profil recherché :

Vous aimez travailler des produits locaux, biologiques et de saison ? Vous souhaitez découvrir le fonctionnement d'une SCOP et vous êtes sensible aux valeurs de l'économie sociale et solidaire ? Vous aimez avoir un travail varié au sein d'une équipe ? Alors vous êtes la personne qu'il nous faut !

Nous recherchons une personne :

- ayant une grande polyvalence, qui sait travailler en équipe et qui saura gérer les imprévus et le stress présent dans une cuisine ;
- souhaitant découvrir et s'investir dans le fonctionnement d'une SCOP dynamique et innovante, *via* des réunions d'équipe et un accès au sociétariat;
- curieuse, motivée, qui s'intéresse à la cuisine durable (bio, local, souvent végétarienne...) et à l'alimentation résiliente ;
- intéressée par la perspective de devenir sociétaire de la coopérative;

Les compétences recherchées :

- idéalement les compétences qu'apportent un diplôme en restauration et/ou une expérience en cuisine ; *a minima* un intérêt pour l'alimentation saine et de qualité ;
- capacités à travailler en équipe;
- de bonnes capacités organisationnelles;
- connaissance des règles d'hygiène (une formation HACCP est un plus);
- autonomie et créativité;
- le permis B est indispensable;

Conditions de travail :

- Contrat proposé : CDI de 30 à 35h/semaine (soit 151,67 heures mensualisées), avec période d'essai d'un mois, conformément à la Convention Collective.
- Salaire : 11,29 € brut/h (vacances supplémentaires non incluses), soit 1 712,35€ brut par mois pour un 35h ;
- Congés : 5 semaines de congés payés + 4 semaines supplémentaires, soit 9 semaines par an;
- Horaires : Modulables selon la charge de travail, une journée type dure 7H30, dont 30 minutes de pause repas le midi, en équipe, après le service. Travail principalement du Lundi au Vendredi et en Journée.
- Vos horaires pourront être légèrement décalés en fonction des commandes, mais dans l'idéal sans allonger la journée: début de journée plus tôt le matin, ou fin de journée en soirée .
- A la marge: travail le week-end (charge répartie dans l'équipe).
- Les plannings sont établis de semaine en semaine;
- Repas du midi pris en charge par l'entreprise ;
- Une partie des frais de mutuelle prise en charge par l'entreprise ;
- Participation annuelle aux bénéfices ;
- Possibilité d'évolution au sein de notre SCOP, notamment par le sociétariat.

Envoi des CV à l'attention de Thomas à contact@bonsensdesmets.fr dès que possible.

AU BONSENS DES METS

06 08 87 93 32 – contact@bonsensdesmets.fr – www.bonsensdesmets.fr
AU BONSENS DES METS – SCOP SARL à capital variable
SIRET N°509 635 777 000 14 – 15 rue George Pérec, 38400 St Martin d'Hères