

FICHE DE POSTE



CHEF DE CUISINE AU BUS MAGIQUE

Le Bus magique est une association qui fait vivre un tiers-lieu, sur une péniche amarrée à la Citadelle de Lille. Il y propose des ateliers ouverts à tous, autour du bien-être, de l'écologie et du lien social. Il permet également à ceux qui le souhaitent d'embarquer pour co-worker, les pieds dans l'eau ! Enfin, il invite à prendre une pause autour d'une bière locale, d'une boisson chaude, d'une pâtisserie gourmande, d'un repas convivial et non carné, concocté avec des produits de saison, issus de l'agriculture biologique locale.

Le lieu propose un service lunch ou brunch les jeudi/vendredi et dimanche midis (20 tables, 25 couverts en moyenne et 50 couverts maxi), une offre de salon de thé en journée (du jeudi au dimanche) et un bar où l'on peut consommer des planches-apéro en soirée (les vendredis et samedis).

On vous propose de venir compléter l'équipe de salariés en place au Bus magique ! Un poste qui fait sens si vous souhaitez vous engager dans un projet humain, qui porte des valeurs essentielles pour bien vivre ensemble, sur notre jolie planète. L'occasion d'exprimer vos talents en cuisine mais pas que : le projet est multiple et il y a de la place pour mettre à profit votre énergie au cœur d'autres missions. Aussi serons-nous heureux de recevoir aussi des candidatures aux parcours non-linéaires !

DESCRIPTION DU POSTE

Les salariés du Bus magique travaillent en concertation, sur différentes missions (cuisine, social, communication, administratif,...). Chacun des salariés travaille en cuisine, en collaboration. Le poste proposé partagera avec l'équipe son expertise solide dans le domaine de la cuisine, en facilitera l'organisation et assurera les missions suivantes :

- Vous participerez à la gestion quotidienne de la cuisine. Vous serez en charge de tous types de travaux en lien avec la cuisine :
 - planification des recettes à l'écrit ;
 - analyse du coût des recettes et suivi des marges ;
 - gestion des stocks (bar et cuisine), passation des commandes, réception des livraisons, réalisation des courses et rangement des provisions ;
 - éplucher/laver les légumes, préparer les garnitures et sauces, préparer et réaliser les plats et les dessert, et en assurer la présentation ;
 - préparer la salle et effectuer le service à table, expliquer la carte ;
 - faire la plonge et assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine, de la salle et des offices.
- Vous serez amené à servir au bar

LE BUS MAGIQUE

Association loi 1901 – déclarée en préfecture le 24/05/2018

N°RNA W595031094 – N°SIRET 84018125900010

Siège social : Façade de l'esplanade – Avenue Cuvier – 59000 LILLE

- Vous participerez à la gestion de la caisse (comptage fin de service, TPE, logiciel de caisse)
- Vous rédigerez et assurerez le suivi de dossier HACCP et gèrerez l'information relative aux allergènes
- Vous serez amenés à travailler en collaboration avec d'autres salariés, et pourrez prendre en charge un apprenti/alternant en restauration : encadrement, transmission de savoir, travail en équipe, évaluation des compétences

MODALITES

- Postes sur des plages-horaires allant de 3h à 11h
- Horaires : heure minimale de prise de poste 08h30 – heure maximale de fin de poste 01h00
- Travail du mercredi au dimanche, une journée off par semaine (vendredi, samedi ou dimanche), avec roulement sur 4 semaines
- Travail en soirée et le week-end
- Poste CDI 20h/semaine, possibilité 35h/semaine
- Prise de poste date à ajuster selon réouverture des restaurants
- Rémunération : 11.30€/h, soit 1 714€ mensuel brut pour une base de 35h/semaine (grille salaires HCR Niveau 4 – échelon 1)

VOS QUALITES PRINCIPALES

- Méthodique et organisé : vous devez maîtriser les cadences soutenues du service
- Connaissance ou appétence pour une cuisine responsable et écologique (fournisseurs, produits, déchets...)
- Connaissance des fournisseurs et des produits
- Créativité et qualités culinaires
- Rapidité d'exécution
- Rigueur
- Très bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail derrière les fourneaux, c'est du sport !
- Bon contact avec usagers
- Pédagogie
- Formation HACCP (interne ou externe)

POUR POSTULER

Envoyez-nous un CV ici, en précisant vos motivations !

lebusmagique.lille@gmail.com

LE BUS MAGIQUE

Association loi 1901 – déclarée en préfecture le 24/05/2018

N°RNA W595031094 – N°SIRET 84018125900010

Siège social : Façade de l'esplanade – Avenue Cuvier – 59000 LILLE