



FORET DE BROCELIANDE

Recherche en CDI – 100 h mensuelles annualisées
un.e **Cuisiner.ière - intendant.e** -
Prise de poste septembre 2025
Evolution possible vers un temps plein

CONTEXTE

Le CPIE Forêt de Brocéliande (*Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement*) est une association qui mène des actions de sensibilisation et de formation à l'environnement pour tous publics (scolaires, population locale, collectivités, professionnels de l'Education à l'Environnement...).

L'association accueille toute l'année dans son centre d'hébergement de groupes « La Soett » (56 lits) des classes de découvertes, des séjours de vacances pour enfants l'été, des stages de formation, divers groupes le week-end (regroupements familiaux, randonneurs, associations diverses...). Le sujet de l'alimentation est au cœur des préoccupations du CPIE et fait l'objet d'une démarche d'amélioration continue. Les repas proposés aux groupes sont cuisinés sur place et élaborés à partir de produits bruts, de saison, locaux et de qualité (bio le plus souvent). La part belle est donnée à la diminution des protéines animales, les associations légumineuses / céréales, etc. Des menus végétariens sont proposés plusieurs fois par semaine.

Plus globalement, nous sommes en démarche vers une restauration collective de plus en plus durable et responsable.

Notre centre comprend 3 bâtiments distincts :

- Le bâtiment comprenant les bureaux et les salles d'animation
- L'hébergement : 56 lits, répartis dans une quinzaine de chambres, sur 3 étages
- La cuisine avec sa salle de restauration attenante

DÉFINITION DU POSTE

Intégré.e à une équipe de 25 personnes, dont 4 personnes en cuisine, sous la supervision directe de la responsable qualité accueil du centre, le/la salarié.e sera responsable de :

- l'intendance (élaboration des menus, approvisionnement, gestion des stocks...);
- la préparation des repas ;
- entretien et responsabilité de la propreté de la cuisine et du matériel

MISSIONS GLOBALES :

- Travailler en étroite collaboration avec la responsable qualité accueil pour faire remonter les besoins pour l'élaboration des plannings de l'équipe ;
- Réunir les conditions nécessaires au bon déroulement des services des repas effectués par les personnels ;
- Veiller au maintien d'une qualité d'accueil optimum (qualité des repas servis, qualité relationnelle avec les publics...) ;
- Être force de proposition et de prises d'initiatives sur les améliorations du service d'accueil en collaboration avec la responsable qualité accueil.

INTENDANCE :

- Élaborer les menus dans le respect des valeurs de l'association, de la typologie des publics, des contraintes de coûts et de temps, tout en prenant en compte les régimes alimentaires particuliers (allergies) ;
- Elaborer des fiches techniques et/ou de recettes ;
- Planifier la production (mises en place et organisation hebdomadaires) ;
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et les procédures HACCP selon le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'association ;
- En contact direct avec les fournisseurs, préparer et effectuer les commandes des denrées ;
- Coordonner la réception et la vérification de la conformité des commandes ;
- Veiller au stock et à sa bonne conservation ;
- Participer à la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement locales et de qualité (fournisseurs, producteurs locaux), en collaboration avec la responsable qualité accueil ;
- Contrôler et contribuer à la maintenance des outils de travail.

CUISINE :

- Préparer et servir les repas (matin, midi, soir, goûters, piques-niques) ;
- A certaines occasions, concevoir et préparer des repas demandant particulièrement innovation et créativité (repas festifs, buffets vernissages, apéro-dînatoires...) ;
- Accueillir les groupes dans le réfectoire et présenter la démarche alimentaire de l'association (réduction des déchets, fournisseurs locaux et bio, menus alternatifs...). Présenter le menu de manière valorisante (qualité et provenance des produits, qualité diététique et sanitaire...) ;
- Assurer l'accueil des groupes à leur arrivée. Selon les cas : visite, état des lieux, consignes d'urgence et sécurité, remise des clefs...

MENAGE :

- Entretien et responsabilité de la propreté de la cuisine, du matériel et de la salle de restauration.
- Entretien de façon exceptionnelle des autres bâtiments.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Expérience sur un poste similaire ;
- Maîtrise des techniques de cuisine ;
- Très bonne connaissance des règles en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire, maîtrise des procédures HACCP ; connaissances des spécificités en restauration collective ;
- Maîtrise de l'utilisation et de l'entretien du matériel de travail ;
- Connaissances en matière de nutrition et équilibre alimentaire ;
- Aisance avec l'outil informatique (bureautique de base) ;
- Notions de gestion budgétaire ;
- Capacités organisationnelles, anticipation et vision globale des besoins ;
- Flexibilité, réactivité et capacité d'adaptation face aux contraintes (réglementation, budget, temps) et aux imprévus ;
- Autonomie, ponctualité, rigueur, endurance, souci de la qualité du travail ;
- Capacités relationnelles et travail en équipe, capacité à transmettre ses savoir-faire et à accompagner ses collègues ;
- Capacité à communiquer, à valoriser le projet alimentaire du CPIE auprès des convives ;
- Sens de la créativité et d'innovation ;
- Sensibilité par rapport aux enjeux du développement durable ;

CONTRAT ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- CDI à partir de septembre 2025, 105h mensuelles annualisées selon le planning de remplissage du centre (horaires et charge de travail variables selon périodes de l'année) ;
- Evolution possible vers un temps plein ;
- Salaire : groupe D de la convention collective ECLAT (indice 305). Salaire brut mensuel indicatif : 1 450 € ; Valorisation d'expérience et reprise d'ancienneté possible.
- Poste basé à Concoret (56) ;
- Travail soirées, week-ends et jours fériés à prévoir (réparti entre les salarié.e.s du pôle accueil) ;

CANDIDATURE

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer par mail ou courrier dès que possible à :

Merci de privilégier les e-mails si possible. Il n'est pas nécessaire d'envoyer un courrier papier en double.

CPIE Foret de Brocéliande

26, place du Pâtis vert

56430 CONCORET

Tél : 02 97 22 74 62

Mail de contact : suzanne.kuang@cpie-broceliande.fr ET nadine.sosson@cpie-broceliande.fr