**CUISINE LAB**

**DESCRIPTION DE POSTE**

**CHEF DE CUISINE FORMATEUR (H/F)**

**APERÇU DE L’OFFRE**

|  |  |
| --- | --- |
| **TAUX HORAIRE**  | **PRÉREQUIS** |
| 100% | Patente genevoise valable |
| **DURÉE DU CONTRAT** | **EXPÉRIENCE REQUISE** |
| Avril 2024 | 10 ans |

**NOUS RECHERCHONS**

Cuisine Lab, une association à but non lucratif basée à Genève, cherche à recruter un chef de cuisine formateur. Sous l’autorité de la direction du restaurant, l’objectif global de ce poste sera d’assurer la gestion et la formation d’une équipe de cuisine tout en garantissant une gestion optimale de la production culinaire. La personne sélectionnée devra également contribuer à la fidélisation de la clientèle et à son développement.

**A PROPOS DE CUISINE LAB**

CUISINE LAB est une association genevoise née en novembre 2016 qui œuvre à l’intégration socio-économique des réfugiés du canton. Nous nous inscrivons pleinement dans le mouvement naissant de la gastronomie sociale Suisse qui promeut la cuisine comme vecteur d’intégration, d’emploi et de cohésion sociale.

Nous aspirons à une société dans laquelle les personnes issues de l’asile peuvent reconstruire leur vie avec dignité et en paix grâce à un travail décent et une inclusion socio-économique.

**CE QUE NOUS OFFRONS**

* Salaire brut annuel : 5’500 CHF x 13
* Repas : un repas par jour offert aux employés de Cuisine Lab
* Temps de travail : 42 heures par semaine
* L’opportunité de participer à un projet social innovant
* Un environnement de travail multiculturel et pluridisciplinaire

**PROFIL RECHERCHÉ**

* Expérience minimale de 10 ans à un poste similaire
* Dispose d’une patente genevoise
* Forte capacité organisationnelle
* Exemplarité et maintien d’une relation professionnelle avec son équipe
* Expérience notable de formateur, le certificat de formateur est un atout
* Maîtrise professionnelle du français
* Maîtrise professionnelle de l’anglais (minimum B1), une autre langue est un atout
* Expérience pertinente de travail avec une équipe multiculturelle
* Capacité à créer des budgets et à gérer diverses tâches administratives

**TACHES ET RESPONSABILITÉS**

**ACTIVITÉS DE BASE**

* Offrir un service courtois, professionnel et efficace en tout temps, selon les standards de Cuisine Lab.
* L’exploitation de la cuisine se fera sous la patente du chef de cuisine. Il devra faire appliquer les normes légales dans tous les domaines.
* Création et proposition d’une carte saisonnière en adéquation avec le concept de Cuisine Lab et les impératifs de formation.
* Assurer la production culinaire pour le restaurant Cuisine Lab et le service traiteur.
* Elaborer des préparations culinaires, en dispenser la formation, assurer leur finition et leur présentation.
* Elaboration des suggestions take-away.
* Déguster les différentes productions, ajuster et rectifier si nécessaire.
* Contrôler la propreté des locaux et faire appliquer les plans de nettoyage.
* Veiller à la formation et faire appliquer les normes HACCP pour garantir la santé de tous.
* Mise en place d’une feuille de production, suivi des ventes et maitrise des pertes.
* Suivi des bons de livraisons et des factures. Assurer la conformité des livraisons selon les normes en vigueur et la gestion des stocks.
* Faire l’inventaire mensuel, analyse et plan d’action.
* Collaborer avec les fournisseurs locaux afin d’assurer un approvisionnement constant
* Prise en charge des commandes fournisseurs, gestion des inventaires et maitrise des coûts.
* Gestion des plannings de l’équipe de cuisine
* Respect du règlement en vigueur en matière de ressource humaine.
* Superviser, développer et accompagner les bénéficiaires ou apprentis afin d’accroitre leur niveau de compétence.
* Créer une atmosphère de travail positive en favorisant la communication et la créativité
* Etablir un rapport hebdomadaire des activités.
* Participer aux différentes réunions d’équipe et être force de proposition quant au développement des activités sociales et commerciales de l’association.

**SAVOIR ÊTRE**

* Se présenter ponctuellement au travail
* Avoir tenue professionnelle à tout moment
* Représenter les valeurs de Cuisine Lab auprès des clients et des tiers.
* Entretenir des relations courtoises et professionnelles avec ses collègues de travail.
* Contribuer à l’application des lois en matière de harcèlement et de discrimination.
* Signaler tout élément jugé contraire à la loi, à l’éthique ou à la mission de Cuisine Lab.

Cette description de poste est une base de discussion et peut être adaptée en fonction des besoins évolutifs de Cuisine Lab ou du profil de la personne sélectionnée.

Merci d’envoyer votre CV à recruitment@cuisinelab.ch.