

# SECOND(E) DE CUISINE - RESTAURATION COLLECTIVE H/F

CDI

Campus  
de la Transition  
ÉCONOMIE - ÉCOLOGIE - HUMANISME

## → LE CAMPUS DE LA TRANSITION RECRUTE

Le Campus de la Transition, association loi 1901, a pour mission de former pour transformer l'Enseignement Supérieur et les responsables d'aujourd'hui et de demain en vue d'une transition écologique et solidaire. Le Campus de la Transition est basé dans un écolieu habité par une vingtaine de personnes et accueillant des publics en formation ou séminaires, pour proposer une expérience immersive et transformante.

Le Campus souhaite proposer une cuisine alternative, écologique, conviviale et déclarée pour de la restauration collective.

### VOTRE POSTE SECOND(E) DE CUISINE H/F

Dans une cuisine neuve et bien équipée, le.la second.e de cuisine aide le.la chef.fe de cuisine à proposer une cuisine végétarienne et/ou végane en ayant en tête le souci de la cohérence écologique. Il ou elle travaille avec un volontaire service civique ou un apprenti et une équipe de bénévoles court terme (renouvellement chaque quinzaine environ).

Le restaurant est situé dans un château entouré d'un parc arboré intégrant une production vivrière de fruits et légumes.

Les services ont lieu à 12h30 et 19h30 et les plannings de travail sont effectués sans coupure dans la journée. Des pauses peuvent être demandées en plus par des groupes.

### VOS MISSIONS

Sous la Responsabilité du.de la Chef.fe de cuisine, le ou la second.e est chargé.e de tous les aspects relatifs au fonctionnement du restaurant et du projet pour la cuisine du Campus de la Transition :

- Gérer les flux d'approvisionnements et de stocks pour les besoins en production & distribution.
- Produire les plats végétariens et organiser les menus (incluant l'équilibre, la variété, la saisonnalité, le local et les régimes spéciaux occasionnels type végan ou sans gluten),
- Organiser les activités des différents postes de cuisine et de réserve alimentaire.
- Gestion et maîtrise du HACCP.

# SECOND(E) DE CUISINE - RESTAURATION COLLECTIVE H/F CDI

- Suivre les opérations de maintenance du matériel utilisé (cuisine et réserve alimentaire)
- Gérer les bénévoles et service civique : répartir les tâches, transmettre des savoir-faire, créer une ambiance agréable et bienveillante

## QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISSES POUR LE POSTE

Vous êtes titulaires :

- Un brevet professionnel agricole option « transformations alimentaires » créé par l'arrêté du 13 mai 2008.
- Un certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » créé par l'arrêté du 6 juillet 2004.
- Un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés au premier alinéa ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

La gestion des plans alimentaires et menus végétariens et/ou véganes exige un savant mélange de connaissances techniques et de créativité.

En plus de ses compétences culinaires, le.la second.e de cuisine doit posséder des compétences relationnelles : en contact quotidien avec son équipe et avec les convives avec lesquels il.elle sait interagir de manière adaptée.

## ➔ CONDITIONS

Contrat : Salarié

Rémunération : 25 800€ bruts annuels

Repas sur place possible

Possibilité de logement sur place

ENVOYEZ VOTRE CANDIDATURE À :

[equipeRH@campus-transition.org](mailto:equipeRH@campus-transition.org)