

Résumé détaillé du Poste : Chef.fe de cuisine anti-gaspi et durable

Altrimenti, une association pionnière dans la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2016, recherche un.e Chef.fe de cuisine engagé.e pour sa conserverie Altripasti, située dans le 20ème arrondissement de Paris. Cette structure de l'économie sociale et solidaire œuvre pour une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Description du poste :

Le/la Chef.fe de cuisine anti-gaspi et durable aura pour mission principale de superviser la production culinaire, incluant des conserves, des prestations traiteur, et un restaurant zéro-déchet. Ce rôle s'inscrit dans le cadre d'un projet à triple impact : environnemental, social et économique. Le/la candidat.e retenu.e jouera un rôle clé dans l'encadrement de salariés en parcours d'insertion, favorisant ainsi leur montée en compétences professionnelles.

Missions principales :

- Assurer la production de conserves, l'offre traiteur et le restaurant zéro-déchet, en respectant les standards de qualité.
- Créer de nouvelles recettes, principalement végétariennes et véganes, inspirées de la cuisine italienne.
- Encadrer et former des salariés en insertion sur l'ensemble des processus de production (préparation, cuisson, conditionnement, étiquetage).
- Collaborer avec le/la conseiller.e en insertion professionnelle pour évaluer et accompagner les salariés dans leur parcours.
- Gérer les stocks, organiser le laboratoire culinaire, et veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité.
- Participer à des événements publics (ateliers, salons, festivals) pour promouvoir les activités d'Altrimenti.

Profil recherché :

- Expérience confirmée en gestion de cuisine (restaurants, cantines, laboratoires culinaires).
- Compétences avérées en management et encadrement d'équipe.
- Sens de la pédagogie et goût pour la transmission des savoir-faire.
- Excellentes capacités relationnelles et de communication.
- Engagement pour la cuisine durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Conditions de travail :

Le poste implique une station debout prolongée, des manutentions de charges, et une exposition à des conditions de chaleur et de froid. Le port d'une tenue de travail est obligatoire.

Informations pratiques :

- **Type de contrat** : CDI à 39 heures/semaine, à pourvoir dès février 2025.
- **Localisation** : Paris 20ème arrondissement.
- **Salaire** : Selon profil.
- **Jours de travail** : Du mardi au samedi, avec des interventions ponctuelles le week-end pour des événements spéciaux.

Candidature :

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante : svergati@altrimenti-asso.org.