

refresh

CHEF.FE DE CUISINE FORMATEUR.RICE/ENCADRANT.E

CDI - TEMPS PLEIN

Refresh est une entreprise d'économie sociale d'insertion qui développe des activités dans les secteurs de l'agriculture urbaine et l'alimentation durable. Refresh se donne comme mission de permettre aux chercheurs.euses d'emploi d'avoir accès à un emploi durable, de qualité et qui correspond à ses aspirations.

Pour mener ses activités, Refresh dispose d'un espace maraicher hors sol et d'une cantine de quartier, proposant des plats de la fourche à la fourchette. Les menus sont donc pensés à partir de la production propre de Refresh.

CONTEXTE

Refresh va déménager sa cantine dans un lieu culturel qui héberge des associations et qui partage les valeurs de respect, d'ouverture et d'entraide.

En parallèle, Refresh met en place une formation aux métiers de l'alimentation durable pour les chercheurs d'emploi. La philosophie du nouveau lieu se définira autour d'une approche circulaire de la fourche à la fourchette, de l'alimentation durable, de la convivialité et du partage mais aussi autour de la formation. En effet, le lieu sera un véritable lieu d'apprentissage aux techniques de cuisine durable, aux méthodes de conservation, à la cuisine zéro déchet et à l'esprit d'entreprendre. Le défi du poste est de pouvoir concilier apprentissage avec bienveillance et tenue des services de midi, diverses commandes et participation à divers projets.

Refresh inscrit ses pratiques à travers une gouvernance participative et collective. L'identité et la carte sont des projets collectifs portés par toute l'équipe. L'objectif est de mettre à l'honneur les produits que font pousser nos maraicher.e.s et rendre accessible au plus grand nombre une offre de lunch durable et locale.

**Tu es convaincu.e que chaque individu a des compétences et tu aimes t'enrichir des autres ?
Tu aimes le travail collectif ? Tu es un.e vrai.e pédagogue et tu aimes transmettre avec bienveillance ? Tu es convaincu.e par l'alimentation durable ? Tu sais gérer les aspects administratifs d'une cuisine, les commandes et en même temps concevoir un programme pédagogique autour des techniques de cuisine durable ? Tu as envie d'un job varié et participer à un projet sociétal fort ?**

Alors, tu es la personne que nous cherchons.

LE POSTE

Dans ce contexte, le/la chef.fe encadrant.e a pour mission de :

- Encadrer, accompagner et former les personnes en formation et en insertion aux techniques de cuisine durable ;
- Incarner l'ensemble des valeurs du projet pour le transmettre autant à l'équipe qu'aux client.e.s ;
- Consolider et développer l'activité de restauration de midi, dans la mesure des ressources disponibles, pour faire de Refresh une référence en matière d'alimentation durable à Bruxelles ;

TACHES/ FONCTION

Formation professionnelle/ Encadrement technique d'une équipe en formation et en insertion

- Encadrement pratique et théorique d'une équipe
- Développement d'un programme de formation transversal et individualisé en lien avec la coordination (référentiel compétence, modules de formation, modules de développement des soft skills)
- Savoir adapter son approche pédagogique aux travailleurs en insertion et à leur projet ;
- Organisation, contrôle et suivi du travail journalier ;
- Gestion des relations au sein de l'équipe ;
- Gestion sur le terrain des absences des travailleurs

Responsable de la production

- En concertation avec l'équipe, élaboration de la carte et des fiches techniques des produits ;
- Travail créatif à partir de la production maraichère propre de Refresh (surplus, légumes non conventionnels en apparence...), travail de cuisine en circularité
- Élaboration des conditionnements ;
- Connaissance des fournisseurs/ producteurs inscrits dans la démarche « GoodFood » ;
- Contacts et suivi des commandes auprès des fournisseurs ;
- Réception et contrôle des marchandises ;
- Travail de terrain avec les maraichers ;
- Gestion des stocks et des inventaires ;
- Veiller au respect des coûts et des délais, tenue du tableau des foodcosts et des recettes ;
- Prévoir la gestion des restes dans une logique zéro déchet ;
- Contrôle et suivi du plan d'entretien et du plan de nettoyage ;
- Contrôle et suivi des règles d'hygiène et de sécurité

EXPERIENCES / COMPETENCES

Être titulaire d'un diplôme professionnel de cuisine (accès à la profession)

- Expérience en pratique HORECA spécialisée alimentation durable
- Connaissance en méthode de conservation
- Connaissance en cuisine zéro déchet

Compétences pédagogiques

- Excellente organisation et esprit pratique
- Bonne gestion du stress
- Autonome et créatif.ve
- Excellente capacité à travailler en équipe au sein d'une structure multi projets
- Maîtrise des outils informatiques et de Microsoft OFFICE

SOFTSKILL

- Assertivité
- Fibre sociale
- Capacité d'adaptation, gestion de l'imprévu
- Ecoute et empathie
- Souplesse
- Esprit d'entreprendre
- Proactivité
- Sens du collectif

CONTRAT

- CDI – Temps plein ;
- Chèques repas ;
- Remboursement des frais de transports ;
- GSM et abonnement de fonction ;
- Barème CP 329.02 ;
- 38H semaine/ Horaire de 8h30-16h30/ Prestations occasionnelles en soirée et week-end selon les projets
- Environnement de travail dynamique et bienveillant ;
- Production maraîchère à disposition de la cuisine ;
- Début du contrat le 1er avril 2022 (être OBLIGATOIREMENT disponible à partir de cette date).

PROCEDURE

Ce poste vous intéresse ?

Envoyez votre candidature (CV et LM) à Maude NIJSKENS maude@refresh.brussels pour le 20 février 2022 au plus tard.

Si vous êtes sélectionné.e.s, vous serez invité.e.s à participer à un entretien.