



refresh

**NOUS RECRUTONS !**  
**RESPONSABLE**  
**DU SERVICE TRAITEUR**

Responsable du service traiteur avec une passion pour la cuisine durable, un sens de l'entrepreneuriat aiguisé, et l'envie de s'investir dans un projet ambitieux.

Tu te reconnais dans nos ambitions ? Tu as les compétences pour réaliser ce défi ?

Tu as en vie d'un job varié et participer à un projet sociétal fort ?

Alors, tu es la personne que nous cherchons.

OFFRE D'EMPLOI COMPLÈTE DISPONIBLE SUR  
[WWW.REFRESHBXL.COM](http://WWW.REFRESHBXL.COM)

# refresh

RESPONSABLE DU SERVICE TRAITEUR

CDI - 3/5 È

**Responsable du service traiteur avec une passion pour la cuisine durable, un sens de l'entrepreneuriat aiguisé, et l'envie de s'investir dans un projet ambitieux**

*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 inscrit ses pratiques à travers une gouvernance participative et collective.*

*Refresh aujourd'hui, c'est une cantine et espace maraicher hors sol de 800m2, proposant des plats produits de la fourche à la fourchette.*

*Les menus sont donc pensés à partir de la production de saison de Refresh.*

*Refresh propose aussi des formations à court et long terme.*

## CONTEXTE

En 2022, Refresh développe de nouveaux pôles d'activités : service événements et traiteur.

Pour cela nous sommes à la recherche d'un collègue passionné par la création et la production de recettes en alimentation durable et zéro déchet, avec une bonne dose d'autonomie et une envie de partager ses connaissances.

La première phase du projet est de créer une gamme de repas en bocaux (production de 150 bocaux par semaine) pour un nouveau partenaire. En deuxième phase, Refresh souhaite développer son offre traiteur (à emporter, en événementiel) pour valoriser sa production.

L'objectif est de développer une activité commerciale rentable qui mette à l'honneur les produits que font pousser nos maraichers et rende accessible au plus grand nombre une offre de repas durable et locale.

Tu te reconnais dans nos ambitions ? Tu as les compétences pour réaliser ce défi ? Tu as en vie 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 responsable du service traiteur et évènements a pour mission de :

- Développer une gamme de repas végétariens en bocaux ;
- Développer une offre de service traiteur/évènements ;
- Participer à l'accompagnement des personnes en formation chez Refresh.

## TACHES/ FONCTION

### Production de repas

-Travail créatif à partir de la production maraichère propre de Refresh (surplus, légumes non conventionnels en apparence, ...) dans une logique zéro déchet.

- Élaboration des conditionnements ;
- Contact avec les clients et fournisseurs ;
- Gestion des stocks et des inventaires ;
- Respect des couts et des délais, tenue du tableau des foodcosts et des recettes ;

Avec le chef de cuisine

- Contrôle et suivi du plan d'entretien et du plan de nettoyage ;
- Contrôle et suivi des règles d'hygiène et de sécurité.

Avec la responsable du pôle alimentation et du chef de cuisine

- Rédaction d'offres pour le service traiteur et évènements ;
- Elaboration de la gamme de repas en bocaux et des fiches techniques des produits ;
- Prospection clients
- Organisation et logistique des évènements ;

### Formation professionnelle

-En collaboration avec le chef de cuisine et l'équipe formation, dispenser des formations thématiques (conservation, création de recettes,etc.).

## EXPERIENCES / COMPETENCES

- Expérience en pratique HORECA spécialisée alimentation durable
- Connaissance en méthodes de conservation
- 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 la suite OFFICE

## ATTITUDES

- Assertivité
- Fibre sociale
- Flexibilité
- Proactivité

## CONTRAT

- CDI – 3/5ème (en vue d'un temps plein à partir de septembre 2022) ;
- Chèques repas ;
- Remboursement des frais de transports ;
- Abonnement téléphone de fonction ;
- Barème CP 329.02 ;
- 23Heures / semaine – horaire de journée avec des prestations occasionnelles en soirée et WE en fonction des événements mis en place
- Environnement de travail dynamique et bienveillant ;
- Production maraîchère à disposition de la cuisine ;
- Début du contrat le 15 mai (être OBLIGATOIREMENT disponible à partir de cette date).

## PROCEDURE

Ce poste vous intéresse ?

Envoyez votre candidature (CV et Lettre de motivation) à Maude NIJSKENS  
maude@refresh.brussels pour 24 avril au plus tard !

Procédure de Sélection

Entretien : semaine du 25 avril 2022