



## Cuisinier.ère – CDD temps plein

- **L'ENTREPRISE**

La Gambille, coopérative de consommateurs adhérente du Réseau Biocoop, est un acteur engagé de l'Economie Sociale et Solidaire qui œuvre au développement d'une agriculture biologique avantageuse pour tous les acteurs, du producteur au consommateur, et respectueuse de l'environnement.

Elle développe ses services en s'appuyant sur ses 4 Magasins, ses 3 Boucheries, sa Poissonnerie, son RestoBio, son Salon de coiffure et au sein de son « Tipi des possibles », lieu participatif et coopératif.

- **LE RESTOBIO**

D'une capacité de 70 couverts, l'équipe du RestoBio accueille notre clientèle, d'une part composée de personnes à la recherche de plats de brasserie concoctés avec des produits bio, et d'autre part de personnes en attente de cuisines alternatives.

Ouvert du lundi au samedi sur le service du midi, notre clientèle est principalement composée de personnes en pause déjeuner souhaitant manger rapidement tout en passant un moment agréable et gourmand.

Accolé à notre magasin de Trégueux (Côtes d'Armor – 22), la carte et les menus du RestoBio sont élaborés en travaillant avec les équipes et les produits du magasin, notamment sur les rayons Poissonnerie, Boucherie, Charcuterie, Fruits et Légumes, Vrac, Fromage... en privilégiant et en mettant en valeur les produits et producteurs locaux.

L'équipe du RestoBio est actuellement composée de 3 personnes en cuisine et 3 personnes en salle.

- **LE POSTE**

Dans le cadre du remplacement d'une personne de l'équipe cuisine, nous lançons un recrutement sur un poste de cuisinier.

En fonction des compétences de chacun et des besoins en cuisine, vous serez amené à confectionner les entrées, les plats et les desserts proposés à la carte.

Vous aurez également pour mission de :

- Participer à l'élaboration des menus,
- Gérer les stocks,
- Contrôler la réception des denrées,
- Répartir le travail en cuisine.

- **PROFIL DES CANDIDATS**

Nous recherchons une personne capable d'être force de proposition sur l'élaboration de la carte selon les attentes de notre clientèle et dans un souci de réduction du gaspillage alimentaire.

Des connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration sont impératives, ainsi qu'une expérience en cuisine dans une brasserie ou un restaurant traditionnel.

- **CONDITIONS DE TRAVAIL**

CDD de 6 mois à 35h

Rémunération de 2086,98 € brut par mois (sur le niveau AM1 de la Convention Collective Nationale du Commerce de détails des Fruits et Légumes, Epicerie et Produits Laitiers dont nous dépendons).

- **POUR POSTULER**

Vous pouvez envoyer votre candidature à Mathilde PETITJEAN, Responsable RH, à [rh@lagambille.fr](mailto:rh@lagambille.fr)