

## Commis de cuisine - activité antigaspi Chicon Association A Table Citoyens

CDD – 6 mois

Association A Table Citoyens, Tiers-lieu Chaud Bouillon, Lille (Fives-Cail)

### L'association

---

**Notre mission : accélérer la transition alimentaire et en faire un levier d'insertion sociale et professionnelle !**

A Table Citoyens aide les mordus de cuisine de tous horizons à vivre de leur passion, à renouer avec le monde du travail, à donner vie à leurs projets entrepreneuriaux autour des métiers de bouche. Et si le changement commençait au bout de nos fourchettes ?

### Nos programmes

[Incubateur Baluchon](#) : Accompagne celles et ceux qui souhaitent entreprendre, affiner une idée ou commencer à monter en compétence dans les métiers de bouche.

[Chicon](#) : Récupère des invendus alimentaires, les transforme en repas avec l'aide de personnes en parcours d'insertion puis les redistribue aux plus démunis !

[Des Etoiles et des Femmes](#) : Aide des femmes éloignées de l'emploi à se former dans les meilleures conditions aux métiers de la restauration, aux côtés de grandes cheffes et chefs.

### Vos responsabilités

---

Sous l'autorité du chef et de la seconde de cuisine, vous assistez la production de repas issus d'invendus alimentaires à destination de personnes en grande exclusion.

Plus précisément, vos missions s'articulent autour de 3 axes :

#### 1 - Production culinaire

- Contribution à l'élaboration des menus en fonction des denrées disponibles sur le moment ;
- Fabrication des mets ;
- Contrôle de la qualité de la production ;
- Dressage et conditionnement des plats cuisinés en vue de leur distribution.

#### 2 – Gestion des stocks et respect des normes sanitaires

- Application des normes HACCP ;
- Réception de marchandises et gestion rigoureuse des stocks et DLC/DDM ;
- Contribution au ménage quotidien et à l'entretien du matériel ;
- Réalisation de l'élimination des déchets et du tri sélectif selon les règles d'hygiène.

## Votre profil

---

Formation CAP Cuisine

Enthousiaste à l'idée de rejoindre un projet générant de l'impact social et environnemental, vous êtes passionné de cuisine, associé à la soif d'apprendre une manière alternative de cuisiner dans laquelle ce ne sont pas les recettes qui déterminent les approvisionnements mais l'inverse.

Sous la responsabilité du chef et de la seconde de cuisine, vous savez exécuter les consignes et leur rendre compte tout en vous adaptant en fonction des aléas (absences, retards, etc).

Vous êtes motivé à l'idée de participer à la création de recettes en fonction des invendus récupérés, tout en vous adaptant aux consommateurs.

Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au secteur de la restauration.

Excellente maîtrise du français et des mathématiques (calcul) impérative.

## Votre fonctionnement personnel

---

Responsable et rigoureux, vous êtes soucieux d'un travail de qualité et n'hésitez pas à vous surpasser lorsque la situation le nécessite.

Vous êtes capable de prendre des initiatives et pourrez être amené à ouvrir la cuisine en autonomie pendant les périodes de congés.

Votre bienveillance, votre calme et votre dynamisme font de vous un collègue apprécié par l'équipe.

Vous aimez écouter, aider et régaler et vous le faites avec envie et implication.

Vous êtes attaché à vous adapter aux environnements nouveaux, à apporter satisfaction et à vous améliorer en permanence.

Vous êtes ainsi ouvert aux remarques, à la remise en question et à l'ajustement de vos pratiques le cas échéant.

## Candidater

---

Type d'emploi : CDD de 6 mois, temps complet du jeudi au lundi (repos mardi et mercredi)

Horaires : 8h30-16h30 (1h de pause déjeuner)

Lieu de travail : Cuisine professionnelle de Chaud Bouillon à Fives Cail

Rémunération : SMIC horaire (+50% dimanche) / repas fournis

**Postulez avec lettre de motivation + CV à [recrutement@atablecitoyens.com](mailto:recrutement@atablecitoyens.com)**



**REJOIGNEZ L'ÉQUIPE CHICON !**

