



Le Groupement d'Associations Partenaires d'Action Sociale

www.gapas.org

Recrute pour l'ESAT / Compagnie de l'Oiseau-Mouche
Un.e Chef.fe de cuisine pour son Restaurant Le Garage situé à Roubaix
CCNT 66
CDI à temps plein à compter de fin août 2022

l'oiseau-mouche

Présentation du GAPAS :

Le GAPAS propose diverses formes d'accompagnement pour des personnes en situation de handicap, enfants et adultes, à travers la gestion de 41 établissements et services sociaux et médico-sociaux dans les Hauts-de-France et l'Île-de-France.

Présentation de l'établissement :

L'Oiseau-Mouche est une structure atypique regroupant une compagnie, deux restaurants et un théâtre situés à Roubaix. Conformément aux valeurs de l'association et au projet d'établissement, l'Oiseau-Mouche accompagne 41 personnes en situation de handicap mental et/ou psychique dans le cadre de leur vie professionnelle, dont 6 cuisinier.e.s et 3 serveur.se.s en salle rattaché.e.s au Restaurant situé dans l'enceinte du théâtre. Le Restaurant réouvrira ses portes en septembre 2022, suite à une rénovation totale de la décoration, un changement de concept et la création d'une terrasse. Une nouvelle dynamique est à créer dans le cadre de ce lancement d'un nouveau restaurant !

Mission :

Sous l'autorité de la Directrice Adjointe, Responsable des Restaurants de l'Oiseau Mouche, le Chef de Cuisine dispose de l'autonomie, de l'initiative et de la responsabilité nécessaires au bon fonctionnement du Restaurant de l'Oiseau Mouche (45 couverts pour les clients et 30 couverts pour les repas internes le midi) et à l'accompagnement de l'équipe de restauration composée de travailleurs en situation de handicap.

Il est le garant de :

- de la création de la carte des menus,
- du suivi des stocks, des commandes et du budget,
- l'organisation du travail de son équipe,
- du respect des normes HACCP et de sécurité.

Profil :

Diplôme d'état en restauration type CAP, Bac Pro, BTS
Capacité à gérer la cuisine, la salle du restaurant, le bar
Expérience en restauration gastronomique
Très bonnes capacités de négociation et d'adaptation
Capable de rendre compte de son travail et d'analyser sa pratique
Volonté de travailler en équipe

Bonne capacité relationnelle et de coordination

Capacité à travailler en transversalité et coopération avec l'équipe du Restaurant l'Alimentation

Posséder une ouverture d'esprit et une curiosité intellectuelle

Capacité à accompagner et animer une équipe de neuf personnes en coordination avec l'équipe éducative

Avoir une expérience avec les personnes en situation de handicap mental serait un plus
Permis B

Divers :

Convention collective 1966

35h/semaine du lundi au vendredi midi avec possibilité de travailler le soir et/ou week-end en fonction des activités professionnelles des deux Restaurants et du théâtre.

Rémunération selon expérience

1^{ère} étape de recrutement sera assurée par l'intermédiaire de l'agence SOVITRAT

Fiche de poste disponible sur demande : contact@oiseau-mouche.org

Contact :

Merci d'adresser votre candidature avec lettre de motivation et CV par mail à Madame La Directrice à l'adresse mail suivante : contact@oiseau-mouche.org