

EMMAÛS-ARTOIS

MOUVEMENT DE L'ABBE PIERRE

(Association régie par la loi 1901)

J.O. du 16 février 1981

-Carreau Carbolux-

1987 rue du Chemin des Dames
62700 BRUAY LA BUISSIERE

Email : adelannoy@emmausnfdc.org

Tél : 03 21 52 26 78 / 06 71 49 86 90

Profil de poste : responsable de cuisine

L'association *Emmaüs Artois* a été fondée en 1981 sous l'impulsion du Père Léon et de quelques amis. Elle participe à l'économie sociale et solidaire. Elle héberge actuellement quelques dizaines de personnes ayant vécu des situations d'exclusion, qui sont appelées les *Compagnons*.

Le *Manifeste universel Emmaüs* de 1969 indique : « Notre nom *Emmaüs* est celui d'une localité de Palestine où des désespérés retrouvèrent l'espérance ». Regroupant croyants et non croyants, *Emmaüs Artois* vit de la collecte, du tri et de la revente des dons de marchandises reçus des entreprises et des particuliers. Par ailleurs, fidèle au « Viens m'aider à aider » adressé par l'abbé Pierre au premier *Compagnon*, la communauté s'efforce de soutenir divers projets de solidarité en France et à l'étranger.

Dans le cadre de sa mission, *Emmaüs Artois* poursuit ainsi ses objectifs prioritaires : la lutte contre l'exclusion sociale en favorisant l'accueil, l'autonomie, l'accès à l'emploi, la socialisation des personnes ou des familles en difficulté, et le soutien à d'autres initiatives solidaires.

Résumé du poste :

Effectuer et piloter les opérations de production et de distribution, contribuer à la maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire, gérer les ressources humaines et matérielles de son secteur.

Tâches principales :

- Gérer les flux d'approvisionnements pour les besoins en distribution,
- Produire les plats et organiser les menus au quotidien,
- Organiser et formaliser les activités des différents postes de cuisine et de réserve alimentaire,
- Gérer et formaliser les anomalies et maîtriser la HACCP,
- Organiser la gestion documentaire de son secteur (enregistrement, classement et diffusion),
- Ordonnancer et suivre les opérations de maintenance du matériel utilisé (cuisine et réserve alimentaire),
- Organiser les contrôles de plats journaliers (transmettre les informations importantes au Responsable de la *Communauté Emmaüs Artois*).

Le responsable de cuisine peut faire office de chauffeur pour la collecte des marchandises et denrées alimentaires au besoin.

Implication dans la vie sociale et culturelle des compagnons dans et hors de la *Communauté* (sorties, loisirs, coopération avec les partenaires...).

Concourt à l'organisation des événements tels que le *Salon Régional Emmaüs*, les journées de vente exceptionnelle sur site...

Aptitudes et qualités requises :

- Qualification en restauration collective nécessaire,
- Bonne forme physique (manutention et logistique),
- Sens des responsabilités et de l'organisation,
- Capacité d'adaptation et au travail en équipe,
- Management d'une équipe de personnes en situation de fragilité, par la participation aux activités,
- Résistance au stress et aux situations conflictuelles : être disponible, à l'écoute et faire preuve de diplomatie et de neutralité dans la gestion des conflits,
- Honnêteté,
- Esprit solidaire.

Disponibilité demandée :

Votre mission vous amène à intervenir du lundi au vendredi (de 8H à 16H00) et parfois le week-end (emploi du temps aménagé selon les congés, récupérations...).

Liens hiérarchiques et fonctionnels :

Sous la responsabilité du président et responsable désigné de la *Communauté Emmaüs*.

Conditions d'embauche :

Poste à pourvoir au plus tôt.
Contrat de travail CDD, renouvelable avant CDI.
Permis B de conduire souhaité.
Quelques notions d'anglais appréciées.
Salaire brut à négocier.

Contact pour postuler :

LM + CV à envoyer par mail à Antoine Delannoy (responsable de Communauté) :

adelannoy@emmausnpdc.org

Tél : 06 71 49 86 90