

L'association les SHEDS recherche un·e

## Cuisini-er·ère, spécialité pâtisserie

### Description de l'offre

Passionné·e de cuisine et créati·f·ve, vous confectionnez des desserts à partir de produits frais, de saison et certifiés bio pour les services du restaurant accueillant 80 couverts en moyenne (*du mardi au samedi midi et les vendredis et samedis soir*) et occasionnellement pour des apéritifs et des buffets.

Vous proposez une carte sucrée évolutive en fonction des saisons, des glaces maison toute l'année et chaque midi, un dessert du jour. Vous êtes polyvalent·e, dynamique, rigoureu·x·se et organisé·e. Vous aimez travailler en équipe et pourrez être amené·e à assister ou remplacer d'autres membres de l'équipe composée du chef, d'un commis en charge des burgers et des salades, d'un apprenti et d'une plongeuse. En étroite collaboration avec le chef de cuisine et la responsable de salle vous assurez le bon déroulement des services, la conception et le chiffrage des devis.

Vous avez déjà une expérience de plusieurs années dans la restauration sur un poste à responsabilité, connaissez et appliquez les règles d'hygiène alimentaire (*normes HACCP*). Vous travaillez en lien avec les autres activités de l'association : avec l'épicerie pour les commandes mutualisées et pour limiter les pertes, avec le potager pour les plantes aromatiques et le compost, avec le marché paysan...

### Employeur

ASSOCIATION LES SHEDS

L'association les Sheds, créée en 2007, a ouvert en octobre 2014 un café-théâtre-restaurant et épicerie de produits locaux bio et de saison dans une friche industrielle rénovée au centre de Kingersheim. Portée par des valeurs fortes, notre association place le respect de l'homme et de son environnement au cœur de son projet. Cette association est dirigée par un conseil d'administration et développe un projet culturel et de sensibilisation à l'environnement (potager pédagogique, festival estival)

### Détail de l'offre

Lieu de travail :	Au siège de l'association – 2a rue d'Illzach – 68260 KINGERSHEIM
Type de contrat :	CDI
Date de début de contrat :	A pouvoir dès que possible
Expérience :	Expérience exigée de 2 ans
Permis :	-
Salaire indicatif :	Mensuel de 1 780 € à 1 910 € euros bruts sur 12 mois
Durée hebdomadaire de travail :	35h hebdomadaires du mardi au samedi / Travail possible le dimanche
Déplacements :	Ponctuels

### Contact

Candidature et demande de renseignements à adresser par mail avec CV et Lettre de motivation à l'attention de :

M. Dominique COLLIN  
Président de l'association les Sheds  
2a rue d'Illzach 68260 KINGERSHEIM

[recrutement@les-sheds.com](mailto:recrutement@les-sheds.com)

Sous l'autorité du chef et en étroite collaboration avec la seconde de cuisine, vous préparez et cuisinez des plats à partir de produits frais, de saison et certifiés "agriculture biologique" pour les services du restaurant (du mardi au samedi midi et les vendredis et samedis soir) ou pour des prestations traiteur.

Passionné de cuisine et créatif, vous êtes en capacité d'imaginer des recettes, des présentations nouvelles et d'élaborer des devis pour des prestations. Vous êtes polyvalent et dynamique, rigoureux et organisé et vous aimez travailler en équipe. Avec l'autre second, vous pourrez être amené à remplacer le chef de cuisine durant ses absences et à encadrer le reste de l'équipe composée de deux commis et d'un plongeur, tous les trois à mi-temps.

Vous avez déjà une expérience de plusieurs années dans la restauration et maîtrisez les techniques de bases, connaissez et appliquez les règles d'hygiène alimentaire (normes HACCP). Vous êtes sensibilisé aux démarches d'approvisionnement en circuit-court et en bio. Vous veillerez à limiter les pertes et transformer les excédants de denrées de l'épicerie de l'association autant que nécessaire.

### **Version Pôle Emploi (1000 caractères)**

Sous l'autorité du chef et en étroite collaboration avec le second de cuisine, vous préparez et cuisinez des plats à partir de produits frais, de saison et certifiés "agriculture biologique" pour les services du restaurant (du mardi au samedi midi et les vendredis et samedis soir) ou pour des prestations traiteur.

Passionné de cuisine et créatif, vous êtes en capacité d'imaginer des recettes, des présentations nouvelles et d'élaborer des devis pour des prestations. Vous êtes polyvalent et dynamique, rigoureux et organisé. Avec l'autre second, vous pourrez être amené à remplacer le chef de cuisine durant ses absences et à encadrer le reste de l'équipe composée de 2 commis et d'un plongeur, tous les 3 à mi-temps. Vous avez déjà une expérience de plusieurs années dans la restauration et appliquez les normes HACCP. Vous êtes sensibilisé aux démarches d'approvisionnement en circuit-court et en bio. Vous veillerez à limiter les pertes et transformer les excédants de denrées de l'épicerie.

### **Descriptif de l'entreprise (500 caractères)**

L'association les Sheds, créée en 2007, a ouvert en octobre 2014 un café-théâtre-restaurant et épicerie de produits locaux bio et de saison dans une friche industrielle rénovée au centre de Kingersheim. Portée par des valeurs fortes, notre association place le respect de l'homme et de son environnement au cœur de son projet. Cette association est dirigée par un conseil d'administration et développe un projet culturel et de sensibilisation à l'environnement (potager pédagogique, festival estival)