



L'HERMITAGE

RECRUTEMENT D'UN.E CHEF.FE CUISINE



L'HERMITAGE, TIERS-LIEU D'INNOVATIONS RURALES ET CITOYENNES



AGRO-ÉCOLOGIE

Vivre et se nourrir
en respectant
l'environnement

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Se loger saineement dans
des bâtiments sobres
en énergie



VIVRE ENSEMBLE

Mieux vivre avec soi-même
et avec les autres

HACKING CITOYEN

Mettre les nouvelles technologies
au service de l'intérêt général
et de nos libertés





L'HERMITAGE

Dans l'Oise,
à 1h30 de Paris,
un tiers-lieu
d'innovations rurales
et citoyennes,
où villes et campagnes
construisent ensemble
les réponses aux enjeux
de ce siècle.

Depuis 2017, dans le village d'Autrêches
(60), au coeur d'un domaine à l'histoire
atypique, nous montrons qu'il est
possible de recréer du lien, de rendre
le territoire attractif et d'entreprendre au
service du mieux vivre au village.

30 hectares
21 bâtiments
2500 m²
de planchers

Une
infrastructure
de Séjours
30 chambres, cuisine
pro et salle de
conférence

1500 m²
de bureaux
ateliers & salles de
travail connectés en
fibre optique

2 hectares
de terres
cultivables

20 hectares
de forêts

Tourisme
écologique et
événementiel
d'affaire
Séminaire,
teambuilding,
écotourisme

Ecosystème
d'entrepreneuriat
et d'innovation
sociale
Conseil, Coworking,
formation

Activités
associatives
rurales
Café cantine, fablab,
événementiel,
médiation,
insertion

LE CONTEXTE

Situé sur la commune d'Autrêches, l'Hermitage est un ancien domaine agricole de 30 hectares construit en 1925 sur les ruines du champ de bataille de la Première Guerre mondiale. Ce patrimoine comporte un bois de 22 hectares situé dans un massif de 70 hectares, au centre du territoire d'une commune de 750 habitants répartis dans trois hameaux. Entre les années 1950 et 1970, une communauté de malades en fait une maison médicale, puis le centre de formation d'une ONG internationale.

En 2018, une équipe d'entrepreneurs sociaux rachète le site à l'issue d'une année d'occupation en bail précaire, afin d'en faire un lieu d'innovations rurales dédié à l'agroécologie, la transition énergétique, les technologies numériques au service du plus grand nombre et à la régénération du "vivre ensemble au village"

Aujourd'hui, 5 ans après le lancement du projet, près de 40 personnes sont actives sur le site, réparties dans 10 structures. Parmi elles, quatre structures produisent, organisent, stimulent, relient et valorisent l'ensemble des acteurs de notre écosystème.



LE CONTEXTE

Au sein de cet écosystème, l'association Hermitage Expérimentations et la société Hermitage Séjours Inspirants s'unissent pour créer un poste de chef.fe cuisine mutualisé afin d'accompagner la montée en puissance des activités d'accueil sur le site autour d'une cuisine centrale.

- **La Société Hermitage Séjours Inspirants porte les activités d'hôtellerie et de restauration du site :**
 - Séminaires, team building et accueil de groupe (jusqu'à 80 personnes en résidentiel & 150 personnes sur une journée)
 - Festivals et congrès estivaux jusqu'à 1000 personnes
 - Accueil de formation & masterclass
 - Expériences de stages thématiques & immersifs
- **L'Association Hermitage Expérimentations porte les activités d'intérêt général du site et d'accueil du grand public, avec notamment :**
 - Un café associatif "**La Mère Mitage**" (Licence IV et seul café du village) portant des rendez-vous culturels et conviviaux, et permettant la rencontre des différents publics fréquentant le tiers-lieu (entrepreneurs sur site, habitants des environs, personnes accueillies en séminaire, écosystème éducatif et associatif local...)
 - Une cantine est proposée le midi du mardi au vendredi depuis octobre 2022 ainsi que lors de nos événements (soirées, week-ends ponctuels).

LES ENJEUX ALIMENTAIRES À L'HERMITAGE

L'écosystème Hermitage est fortement engagé sur les enjeux de résilience alimentaire territoriale. Nous recherchons un profil sensible à ces enjeux.

Le site de l'Hermitage abrite :

- **une micro ferme maraîchère bio de 2 hectares** sur le bas du domaine, la SCEA **Les Jardins de l'Hermitage**. Elle est fournisseur de légumes de l'AMAP, de la cantine associative et de la société de Séjours.
- **la société Végéto**, spécialisée dans la conception et la fabrication de systèmes aquaponiques. Plusieurs systèmes pédagogiques sont présents sur le site.
- **l'AMAP Graines de vie**, qui organise une distribution hebdomadaire de produits locaux au café La Mère Mitage.
- **la société de conseil Hermitage Impact & Transitions**, qui accompagne un collectif de **26 agriculteurs** pour expérimenter un système de Paiements pour Services Environnementaux visant à accompagner la mutation de leurs modèles de productions vers des pratiques écoresponsables.
- **l'association Hermitage Expérimentations**, qui - au-delà du café associatif - **prototype en 2023 et 2024 une activité de transformation alimentaire sur le site** (micro-conserverie) adossée à des actions de médiation grand public sur l'alimentation dans le cadre de sa labellisation "Manufacture de proximité" par l'Agence Nationale de Cohésion des Territoires.
- **l'Hermitage Séjours Inspirants**, qui propose et souhaite développer fortement son offre d'ateliers autour de l'alimentation dans le cadre des ses activités d'accueil de séminaire.



LA CONFECTION DES REPAS SUR LE SITE

A l'Hermitage, nous confectionnons des repas simples et familiaux bio, locavores et de saison. Nous cherchons à trouver le bon équilibre entre plaisirs gustatifs, santé et sobriété, avec une cuisine consciente, joyeuse, inclusive et ouverte. C'est un espace ouvert au débat sur nos modes de consommation et d'éveil à une conscience écologique et solidaire collective, dans la bienveillance et la bonne humeur !

A date, les deux structures concernées assurent en interne la confection jusqu'à 30 couverts par repas avec des profils polyvalents. Lors d'accueils de groupes dépassant ce seuil, la société de Séjours travaille actuellement avec des traiteurs alignés avec notre cahier des charges.

Le.la chef.fe cuisine participera au montage d'une offre de restauration réorganisée autour d'une cuisine centrale distribuée sur le site : dans la salle de restauration accueillant les groupes, à la cantine de la Mère Mitage et occasionnellement dans des configurations événementielles. Son recrutement permettra d'harmoniser la fonction restauration sur le site et d'accompagner la forte montée en puissance des deux structures dans ce domaine.



MISSIONS

Le rôle du/de la chef.fe cuisine sera d'assurer :

- Le montage de l'offre de restauration réorganisée autour d'une cuisine centrale
- La responsabilité de la production alimentaire pour les groupes et la cantine
- Le bon fonctionnement de la cuisine et la bonne gestion de ses équipes
- Un travail étroit avec les coordinatrices d'accueil et avec les équipes de service en salle et au café cantine
- Il.Elle travaillera en lien avec le pôle alimentation du site

Les missions du/de la chef.fe cuisine sont :

- **Assurer la production alimentaire sur le site**
 - Créer et élaborer les menus
 - Organiser et coordonner la production quotidienne en cuisine
- **Encadrement des équipes cuisine**
 - Identification des besoins RH et mise en place d'une politique de recrutement en lien avec la direction
 - Assurer la formation et l'accompagnement des bénévoles de la cantine
- **Gestion de l'approvisionnement et suivi financier**
 - Assurer le suivi financier : suivi de la facturation, maîtrise des budgets et des coûts de revient
 - Gestion de l'approvisionnement : relations fournisseurs, gestion des stocks, récupération et revalorisation, etc.
- **Veille à l'hygiène**
 - Veiller au contrôle technique des équipements
 - Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
 - Contrôler et tenir à jour les registres de traçabilité
- **Participation à la vie quotidienne du groupe sur le site**
 - Réunion avec les coordinatrices d'accueil
 - Communication étroite avec le pôle alimentation sur le site

CONDITIONS

- Mission : chef.fe cuisine
- Lieu de travail : 17 rue de l'Hermitage 60350 Autrêches
- Durée : modalités contractuelles et rémunération selon expérience
- Rémunération : selon expérience
- Date de prise de fonction : Mai 2023

PROFIL

- Expérience dans le domaine de la restauration d'au moins trois ans
- Curiosité et forte créativité
- Diplômé.e en cuisine (CAP, CQP, BTS, etc)
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté
- Rigoureux.se, patient.e, tolérant.e
- Talent culinaire affirmé
- Appétence pour une cuisine saine, généreuse, raisonnée et décarbonée
- Bon.ne gestionnaire
- Capacité à accompagner et gérer une équipe
- Sensibilité pour les projets à forte valeur culturelle et sociale
- Bienveillant.e, permettant l'accompagnement de bénévoles ou de profils en insertion
- Capacité d'adaptation et de coopération





Lettre de motivation et CV à adresser à armelle@hermitagelelab.com ou par courrier à **PPH-Hermitage Expérimentations 17 rue de l'Hermitage 60350 Autrêches**