



**FICHE DE POSTE
COORDINATEUR/TRICE EXECUTIF/VE
DES CUISINES**

**HALLE GOURMANDE, SOLIDAIRE ET CULTURELLE
SOCIETE PETIT BOUILLON – PROJET CHAUD BOUILLON – LILLE (59)**

**#ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE #COORDINATION #CHALLENGE #AGILITE #COHESION #CONTRIBUTION #TIERSLIEUX #FOOD
#CULTURE #FUN #PLAISIR**

Envie de découvrir une entreprise de l'économie sociale et solidaire, jeune, empreinte de valeurs, qui se veut différente et contribuant à son échelle au monde de demain, attentive à l'humain, à l'environnement et à l'économie circulaire. Une entreprise qui donne du bonheur à son public et à ses collaborateurs dans des lieux magiques, alors c'est par là !

Le groupe Petite Lune, depuis 10 ans, conçoit et anime des lieux de vie socio-culturels inspirés de l'héritage de notre culture de la convivialité et de l'hospitalité. Guinguettes, Halles Gourmandes, Food Market, Bals, Festivals, Place de village, autant de mots pour décrire notre besoin d'initier du lien, d'évoquer le plaisir de la convivialité. Résultant du mouvement des « *Tiers Lieux* », nous concevons et exploitons des espaces pensés sur mesure, résolument inscrits dans la dynamique des territoires dans lesquels nous opérons. Grâce à une approche transdisciplinaire holistique et l'intégration de nombreux métiers, nous pilotons l'émergence de nos lieux de leur conception à leur exploitation, nous donnant l'agilité nécessaire à la réussite de projets innovants.

Petite Lune c'est chaque année **1 275 000 visiteurs, 640 spectacles vivants, 500 animations, 100 associations partenaires, 150 000 repas servis et 125 emplois.**

Ces guinguettes contemporaines sont de véritables agoras, actuellement Petite Lune en compte deux à Paris : La Javelle @Bercy Beaucoup (12^{ème}) et le Poisson Lune (12^{ème}), à La Rochelle un tiers lieu estival, et de nombreux projets en développement.

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires, dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine. Sur le plan environnemental, avec plus d'un quart de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre, du même ordre de grandeur que le transport ou le logement. Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité. Petite Lune s'engage dans tous ses lieux à participer à cette transition alimentaire.

Ça fait rêver ! Cependant, on ne va pas se mentir, il y a du boulot ! C'est pourquoi nous cherchons des personnes qualifiées, investies et hyper enthousiastes pour nous accompagner dans cette belle aventure.

C'est dans ce cadre que l'entreprise Petit Bouillon pour le projet Chaud Bouillon recrute son/sa futur/e Le/a coordinateur/trice exécutif/ve des cuisines.

Définition du poste

Le/a coordinateur/trice exécutif/ve des cuisines est le/a référent/e sur toutes les questions d'alimentation de la halle gourmande. Il/elle est un acteur essentiel de la transition alimentaire qui apporte avec lui une approche innovante et engagée sur le sujet. Il/elle assure la cohérence, la maîtrise et la qualité de l'offre alimentaire aux côtés du directeur d'exploitation. C'est un manager et un soutien indispensable qui assure le lien entre le personnel de cuisine, la direction et les fonctions support.

Le projet Chaud Bouillon se distingue par une soif de transmission, une curiosité et une réflexion sur les modes de consommation et l'approche culinaire en général. Il/elle est encouragé à reconsidérer à chaque instant les modèles établis afin de tendre vers une appréhension plus vertueuse de la restauration. Il/elle interagit avec les partenaires en place et accompagne l'intégration des collaborateurs éphémères. Il/elle copilote avec la direction la planification événementielle et culturelle autour d'une alimentation responsable.

Missions :

OPERATIONNEL SITE

- Travailler à l'élaboration de cartes courtes,
- Inspecter la qualité des produits, veiller à la cohérence globale de l'offre culinaire,
- Apporter soutien et formation au personnel de cuisine dans les différents comptoirs,
- Élaborer et assurer le suivi de plan de maîtrise sanitaire,
- Veiller à la bonne tenue des équipements, matériel de cuisine,
- Aider au fonctionnement technique du lieu.

MANAGEMENT, LEADERSHIP

- Participer au recrutement et former de nouveaux employés de cuisine et coordonner et programmer toutes les activités du personnel de cuisine,
- Assurer la formation et l'apprentissage du personnel des cuisines,
- Contrôler l'arrivée et la sortie des collaborateurs, leur tenue et leur état,
- Inspirer et alimenter le discours des équipes,
- Créer le lien, la motivation, et les objectifs pour les équipes,
- Participer et animer des réunions d'équipes et des entretiens,
- Transmettre des valeurs de bienveillance, responsabilisation et contribuer à la bonne ambiance générale tout en garantissant le respect de la législation du travail et particulièrement la convention HCR,
- Contrôler et/ou réaliser des plannings et transmission des données au service de paie,
- Manager activement, conduire les réunions et transmettre des informations administratives et opérationnelles aux équipes,
- Faire preuve de transversalité dans la diffusion des informations avec le directeur et le service support.

GESTION DES ACHATS

- Superviser la gestion des stocks, des achats en petit équipements dans le cadre d'un budget défini,
- Surveiller attentivement l'évolution des tarifs en cours pour maîtriser la rentabilité des cuisines,
- Rechercher de nouveaux fournisseurs en alignement avec les valeurs de l'entreprise.

COMPTABILITE OPERATIONNELLE

- Calculer les ratios et fiches techniques des plats,
- Contrôler bons de livraisons et factures, avoirs et assurer leur transmission aux services comptabilité,
- Maîtriser avec l'accompagnement de la direction la rentabilité des cuisines.

COMPETENCES REQUISES

- Goût pour le terrain et conscience des horaires décalés et les week-ends liés à notre activité,
- Parfaite connaissance des règles d'hygiène en vigueur,
- Niveau CAP cuisine ou diplôme professionnalisant,
- Bonnes aptitudes relationnelles et managériales, capacité à gérer des équipes multiculturelles,
- Compétences organisationnelles et volonté d'efficacité et de qualité,
- Imagination et pragmatisme pour trouver des solutions,
- Maîtrise des outils informatiques : tableur, plateforme de commande,
- Capacité à exploiter des données.

CDI à partir du 1^{er} août 2023- 39 heures hebdomadaire — mutuelle d'entreprise – prise en charge des repas
Salaire 2300€ Brut mensuel

CV et lettre de motivation – recrutement@petitelune.earth avant le 30/06/2023