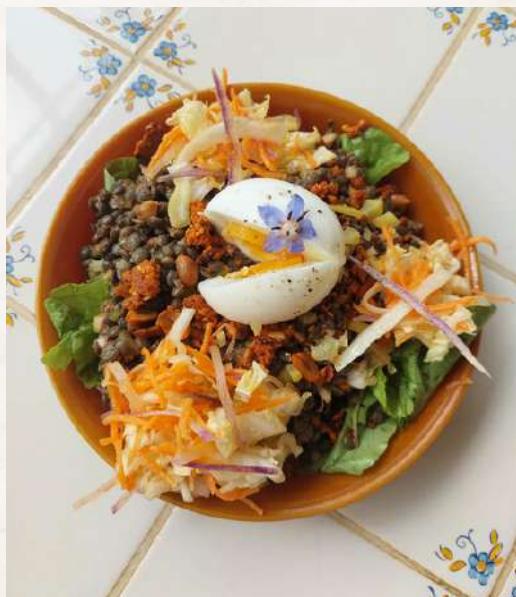


L'ORANGERIE RECRUTE !

2 POSTES EN CUISINE
35H / 4 JOURS



CDD
DU 1ER AVRIL À DÉBUT OCTOBRE 2026



L'Orangerie
SALON D'ÉTÉ

Depuis avril 2024, notre association Bartok occupe l'Orangerie du Jardin des Plantes. Ces deux années ont été une réussite et nous avons obtenu la reconduction de l'exploitation pour 3 ans!

Cette 3ème saison démarera début avril 2026 pour une durée d'un peu plus de 6 mois et nous sommes à la recherche des personnes qui feront équipe en cuisine.

NOUS RECRUTONS 2 CUISINIER.ÈRE.S !

L'Orangerie par le Bartok : qu'est-ce ?

C'est un café-cantine-bar associatif saisonnier ouvert à tous.les portant des valeurs communes à l'Économie Sociale et Solidaire, à savoir un mode d'entreprendre qui cherche à concilier activité économique et utilité sociale. L'Orangerie propose aussi une programmation éclectique d'événements artistiques, sociaux et culturels.

Côté cuisine, c'est une offre entièrement articulée autour du bien-manger, sain et local à des prix raisonnables. Des assiettes végétariennes / végétaliennes, colorées, gourmandes et axées sur la santé.

A travers l'Orangerie, nous participons à une restauration plus engagée en proposant des semaines de 4 jours sans coupure, une pause commune d'équipe tous les jours et une transparence sur les salaires.

Nous sommes aussi engagées sur la gestion des déchets, et pour cela nous collaborons avec le Jardin des Plantes de Lille. Nous essayons d'éviter le gaspillage alimentaire et proposons des boissons avec des emballages consignés. Il est à noter que la saisonnalité de l'activité nécessite un temps d'installation et un autre temps de désinstallation de toute la cuisine. Pour ce faire, nous organisons des ateliers ouverts aux bénévoles. Ce sont des temps forts de convivialité et de partage de compétences.

ES-TU CELLE/CELUI QUE NOUS RECHERCHONS?

Compétences recherchées :

- Tu sais travailler en binôme de manière horizontale ;
- Tu as au moins 2 ans d'expérience en restauration ;
- Tu connais les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (formation HACCP requise) ;
- Tu es sensible à une offre culinaire locale, durable et végétale ;
- Tu sais créer des menus cohérents et des plats savoureux avec des ingrédients simples et de saison ;
- L'équilibre alimentaire, ça te parle ;
- Tu élaboreras les menus principalement avec ton binôme cuisine et aussi avec les autres membres de l'équipe ;
- Tu es en capacité de gérer les stocks et les commandes de légumes ;
- Tu es attentif.ve au zéro déchet et au tri ;
- Si tu sais pâtisser, c'est un plus (fiches techniques disponibles)
- Si tu connais la fermentation, c'est aussi un plus ;
- Tu es en accord avec l'auto gestion et l'horizontalité
- Une expérience dans le milieu associatif ou coopératif est vivement recommandée;
- Tu as de bonnes capacités d'adaptation ;
- Tu es autonome et organisé.e sur ton poste ;
- Tu es un.e cuisinier.e rigoureux.se et ponctuel.le ;
- Tu aimes travailler en équipe ;

Si oui, rejoins-nous !

CE QUE NOUS TE PROPOSONS

Quelques précisions :

- Nous tendons à horizontalité dans la prise des décisions, tous.tes responsables !
- Le travail à l'orangerie se fait en équipe: la communication et l'écoute sont indispensables
- La cuisine étant ouverte sur la salle, le personnel de cuisine sera donc amené à communiquer avec les visiteur.euse.s.
- Le contrat commence début avril avec une semaine d'installation où l'équipe sera amenée à mettre en place son espace cuisine pour la saison et s'achève avec une semaine de désinstallation en fin de saison.
- Il faudra proposer une offre pour le midi (3 plats servis à l'assiette), pour l'apéro (2 types de snacks) et le catering des artistes/autres événements.

Les conditions de travail :

- Des horaires en continu
- Travail sur 4 jours,
- 3 jours de repos hebdomadaires dont 2 consécutifs
- 1 réunion d'équipe par semaine
- Jours d'ouverture: du mercredi au samedi: 11h30 -20h30 et dimanche: 11h - 20h
- Il nous tient à cœur de permettre les échanges de postes ponctuellement entre le bar et la cuisine, afin que les équipes respectives aient conscience des réalités des différents postes
- Des opportunités de s'investir dans l'association pour développer d'autres compétences ou des projets qui te tiennent à cœur
- Un cadre de travail agréable, vert et convivial
- Salaire brut horaire : 13,54€ (éch 3, niv II CC - HCR)

COMMENT POSTULER ?

Envoie ton CV et ta lettre de motivation **d'ici le 31 janvier 2026** à :
recrutement.bartok@gmail.com

Nous avons hâte de découvrir tes talents et de t'accueillir parmi nous !