



TERRES D'OPALE  
ET DE GOHELLE

## CUISINIER Encadrant technique

### L'association

Les Anges Gardins est une association loi 1901 d'éducation populaire qui œuvre pour l'insertion, l'éducation permanente, le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités liées à l'alimentation. L'association se définit comme un opérateur de terrain pour la transition alimentaire et plus largement, pour la transition écologique et sociale de l'économie.

Titulaire d'un agrément d'Insertion par l'Activité Economique, l'association est membre du réseau national des Jardins de Cocagne. Ce sont 100 jardins maraichers biologiques en France qui partagent et défendent des valeurs communes en matière de refus des exclusions et de toute discrimination. Ces acteurs mettent en œuvre, au bénéfice des femmes et des hommes qu'ils accueillent, embauchent et accompagnent, des actions d'insertion par l'économie respectueuses des principes de développement durable : cohésion sociale, économie solidaire et respect de l'environnement.

Les Anges Gardins sont membres du « Mouvement des Cuisines Nourricières » et ont 2 Tables de Cocagne basées sur chacun des sites de production. Plus que des restaurants, les Tables de Cocagne utilisent l'alimentation comme vecteur de la transition écologique et solidaire afin de contribuer à cet enjeu de mutation et le partager sur le territoire régional. À Loos-en-Gohelle, il s'agit en fait d'un bar restaurant, le « Ménadel & Saint-Hubert », d'une capacité d'environ 25 couverts (+ 60 en mode réception ; terrasse d'environ 12 couverts).

Sous la responsabilité du directeur, de la directrice Qualité et de la coordinatrice du Pôle alimentation :

### LES MISSIONS

#### Gestion des repas et des services

Assurer et garantir la qualité, les quantités et les délais pour la production des repas à servir et des éventuelles prestations traiteur, en respectant les principes de la « cuisine nourricière ». Cela signifie d'assurer et/ou de superviser la production afin de garantir :

- La qualité de la mise en place (nettoyage des légumes, épluchages, travail des produits bruts et des céréales, découpes des viandes et poissons...).
- La cuisson des aliments : cuisson basse température, préservation des qualités organoleptiques.
- Le respect des températures (cuisson, refroidissement, stockage...).
- Le strict respect des recettes au regard des fiches techniques et des principes de la cuisine nourricière.
- La passation des commandes auprès des fournisseurs du restaurant et la gestion des stocks.
- La création de la carte saisonnière et la mise en scène des valeurs de la « cuisine nourricière » auprès des mangeurs.

---

**Les Anges Gardins**

Association agréée Entreprise Solidaire

Siège social : 800, rue du Pont d'Oye - 62162 VIEILLE ÉGLISE

@ - contact@angesgardins.fr ☎ - 03 21 34 08 42

SIRET : 531 858 652 00039 – Code APE : 9499Z



TERRES D'OPALE  
ET DE GOHELLE

LES ANGES GARDINS

## Application du plan de maitrise sanitaire

En tant qu'encadrant technique, vous aurez la charge de respecter et faire respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise Sanitaire, en adoptant une posture formative :

- Former et faire respecter les normes HACCP
- Veiller aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, protocole Cellule de refroidissement, ...)
- Veiller à l'hygiène corporelle et vestimentaire des salariés
- Veiller à l'hygiène des locaux et équipements en appliquant le planning et les protocoles de nettoyage.

## Organisation, encadrement et formation

L'encadrant technique à la charge de la mise en œuvre de l'organisation opérationnelle de la structure, prévue par la direction. À ce titre :

- Il travaille en coordination avec les autres équipes présentes sur le lieu.
- Il encadre une équipe de salariés en insertion tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail (service, plonge, préparations préliminaires, réception des marchandises, stockage des denrées, nettoyage des locaux, utilisation et entretien des gros équipements...).
- Il définit de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches afin de faire tourner les salariés sur les différents postes de travail.
- Il organise des points d'équipe aussi souvent que nécessaire afin d'informer, de former ou de faire passer des messages collectifs à l'équipe.
- Assure le respect du planning et fait remonter au responsable socio-professionnel et à la Direction les retards, absences ou écarts de comportement.
- Accompagne et forme les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration.
- Participe à l'évaluation des salariés en insertion, en lien avec le responsable socio-professionnel.
- Participe aux temps réflexifs des équipes opérationnelles des Anges Gardins.

## PROFIL ET COMPÉTENCES

### Profil

- Le candidat dispose d'une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration traditionnelle et/ou collective de plus de 2 ans.
- Le candidat est titulaire du CAP de cuisine. Il connaît le « Mouvement des Cuisines Nourricières ».
- Le candidat a de sérieuses dispositions pour transmettre et former ses équipes. Mais aussi pour aller au contact des mangeurs et mettre en valeur les spécificités de l'association et les principes de l'alimentation durable.

---

**Les Anges Gardins**

Association agréée Entreprise Solidaire

Siège social : 800, rue du Pont d'Oye - 62162 VIEILLE ÉGLISE

@ - contact@angesgardins.fr ☎ - 03 21 34 08 42

SIRET : 531 858 652 00039 – Code APE : 9499Z



TERRES D'OPALE  
ET DE GOHELLE

LES ANGES GARDINS

- Le candidat sait faire preuve de patience et de pédagogie. Il a une appétence particulière pour la Bio et les principes de la « Cuisine nourricière ».

### Compétences

- Capacité d'adaptation aux publics spécifiques accueillis dans la structure
- Capacité d'encadrement d'équipe en insertion
- Capacité d'animation et de transmission de valeurs auprès des mangeurs
- Maîtrise des normes HACCP
- Aptitude au travail en équipe, y compris avec les équipes portant d'autres projets au sein de l'association
- Rigueur dans l'organisation du travail
- Diplomatie et aptitude pour la coordination

Lieu de travail	Basé à Loos-en Gohelle (62) Déplacements à prévoir dans la région des Hauts de France Restaurant ouvert en semaine (service du midi) et certains samedis (service le soir)
Type de contrat	Contrat à durée déterminée de 6 mois (temps plein) pouvant déboucher sur un CDI
Date de prise de poste	Dès que possible
Maîtrise de l'outil informatique	Maîtrise des outils numériques
Autres	Permis B et véhicule exigés
Salaire	Convention collective ACI

CV et lettre de motivation à adresser par mail à [amessuwe@angesgardins.fr](mailto:amessuwe@angesgardins.fr)

En savoir plus : [terredopale.fr](http://terredopale.fr) et [horizontalimentaire.fr](http://horizontalimentaire.fr)

---

**Les Anges Gardins**

Association agréée Entreprise Solidaire

Siège social : 800, rue du Pont d'Oye - 62162 VIEILLE ÉGLISE

@ - [contact@angesgardins.fr](mailto:contact@angesgardins.fr) ☎ - 03 21 34 08 42

SIRET : 531 858 652 00039 – Code APE : 9499Z