

PROFIL DE POSTE

Chargé.e de restauration (CDI - 29h/semaine)

Association Bouillon Cube - Causse de la Selle (34)

Prise de poste idéale : 15 juin 2026 (*possibilité au 24 août selon profil*)



Rejoignez une aventure culturelle et humaine en milieu rural

Depuis 2006, Bouillon Cube fait vivre un projet culturel unique en pleine nature : spectacles, concerts, résidences d'artistes, actions artistiques locales et projets européens...

C'est aussi un lieu de vie, de rencontres et de partage, un tiers-lieu dynamique et un espace de vie sociale.

Depuis 2025, Bouillon cube est prestataire pour la cantine des écoles de St Jean de Buéges et du Causse de la Selle. Nous cherchons aujourd'hui notre nouveaux.elle chargé.e de restauration.

Cuisiner avec sens et engagement

Cuisine & production

- Élaborer des menus sur 6 semaines en lien avec l'équipe
- Cuisiner des repas pour la cantine scolaire et les besoins ponctuels du tiers-lieu (4 midis/semaine) et des séjours jeunesse de juillet
- Travailler des produits locaux, souvent bio, pour une cuisine simple, familiale et de qualité

Approvisionnement & logistique

- Gérer les commandes et relations avec les producteur-riche-s
- Effectuer les courses et réceptionner les livraisons
- Assurer la livraison des repas

Hygiène & entretien

- Garantir les normes d'hygiène en cuisine professionnelle
- Assurer le nettoyage et l'organisation de l'espace

Organisation du travail

- CDI annualisé – 29h/semaine
- Environ 32,5h effectives hebdomadaires
- 10 semaines de repos/an : 5 semaines de congés payés + 5 semaines de récupération

Travail principalement les **lundi, mardi, jeudi et vendredi** en période scolaire + le mois de **juillet**

Répartition indicative hebdomadaire :

- 16h cuisine (4h x 4 jours)
 - 4h courses / approvisionnement
 - 6 h ménage / entretien
 - 4h livraison
 - 2,5 h élaboration des menus / gestion du grammage...
-

Conditions

- **Salaire : 1550 € brut mensuel + tickets restaurant**
- Autonomie dans l'organisation du travail

Petit plus : possibilité d'utiliser les locaux professionnels pour faire des prestations externes hors du cadre du poste de charg.é.e de restauration.

Profil recherché

Vous aimez cuisiner, gérer un économat et travailler dans un environnement vivant et collectif.

Vos atouts :

- Sens de l'organisation et autonomie, agilité
- Goût pour la cuisine maison, locale et de saison
- Bon relationnel (enfants, équipe, partenaires)
- Esprit d'initiative et capacité d'adaptation
- Énergie et concentration, même en période intense

=> **Permis B et véhicule indispensables**

Candidature

Envoyez votre **CV + lettre de motivation** avant le **30 avril 2026** à : grange@bouilloncube.fr