



## **Fiche de poste CUISINIER**

### **Mission :**

*Au cœur du pôle « Armateur » de l'Association Hermione La Fayette et sous la responsabilité du Directeur technique, le cuisinier a pour mission de gérer la restauration (marins professionnels, salariés, bénévoles, personnes en formation...) évoluant à bord de l'Hermione et dans les espaces de vie associés.*

*Il travaillera pour cela en étroite collaboration*

- *avec la Responsable de l'Intendance, afin de contrôler les achats, pour la gestion des stocks, les flux de personnes.*
- *avec les salariés sur le site Bayonne pour les temps de restauration sur la pause méridienne.*
- *avec le responsable technique/sécurité afin de s'assurer d'une parfaite coordination au sein des différents espaces utilisés*
- *avec les prestataires extérieurs pouvant être impliqués dans la réalisation de prestations à bord ou dans les espaces de vie de l'association*
- *avec la direction générale dans le cadre de l'organisation d'évènements internes ou externes particuliers*

*Dans le cadre de sa mission, il pourra être sollicité pour apporter son soutien ponctuellement à d'autres activités.*

Logistique :

- Gérer les interactions des salariés et des bénévoles se restaurant sur site.

Restauration :

Sous la responsabilité de la Responsable de l'Intendance :

- Gérer les approvisionnements et le stockage (achats, réception et vérification des livraisons)
- S'assurer de la production culinaire
- Coordonner les repas pris à bord ou dans les espaces dédiés
- Gérer et pointer les repas des différents acteurs sur site
- S'assurer du respect des règles d'hygiène alimentaire

Intendance :

- Gérer l'intendance générale du navire et des lieux de vie extérieurs utilisés par les salariés et autres acteurs sur site

### **Compétences :**

- Sens de l'accueil et de l'hospitalité
- Maîtrise des techniques de confection des plats
- Adaptation aux rythmes différents des services
- Organiser son travail en fonction du personnel présent
- Capacité à transmettre des règles de vie et de sécurité des différents acteurs ;
- Capacité à faire face aux imprévus et aux demandes ou situations urgentes
- Compétences en informatique pour assurer le suivi administratif (maîtrise des logiciels Excel / one drive / mail / doodle)
- Capacité à travailler et à communiquer avec les différents pôles
- Maîtrise des règles globales d'hygiène et de sécurité et en particulier d'hygiène alimentaire

### **Profil :**

- Sens aigu de l'organisation
- Sens du service, du savoir-être et savoir-vivre
- Esprit communicant, réactif et autonome
- Sens de l'économat et de l'économie
- Approche de la démarche de Responsabilité sociale et environnementale.

### **Accès :**

- Une expérience minimum est demandée

### **Conditions :**

- Taux horaire : 13 euros de l'heure
- Poste à mi temps
- CDD de 6 mois renouvelable 1 fois
- Contact sur site : Auriane ROUILLON (messman@hermione.com)