



Offre d'emploi : Chef de cuisine exécutif

Lieu : Poste principalement placé sur *l'aire du Loiret* à Beaune la Rolande, avec une présence régulière sur le *Relais des Trois écluses* à Vieilles maisons sur Joudry et le *Café des liens fertiles* à Orléans.

Type de contrat : CDI de droit commun

Entreprise : SAS Les Voies romaines

Description de l'entreprise : La SAS *les Voies romaines* engage (décembre 2024) un projet de transformation du restaurant et de la boutique de *l'aire du Loiret* vers un modèle de cuisine faite maison et d'approvisionnement auprès d'un écosystème constitué de 60 producteurs locaux pratiquant une agriculture durable. L'entreprise met en place la première aire d'autoroute française engagée si entièrement dans une démarche d'alimentation durable et de transition écologique.

Le projet d'inscrit dans un projet sociétal territorial se basant sur un maillage de cinq tiers lieux agricoles (Beaune la Rolande, Vieilles Maisons sur Joudry, Nibelle, Pithiciers le Vieil, Orléans) travaillant sur les activités d'insertion sociale et professionnelle en partenariat avec les pouvoirs public. Ces lieux sont des fermes de productions biologiques destinées à alimenter en circuit court l'activité de restauration de façon coopérative. Ils développent également des activités de lien social, d'animation, de formation et de tourisme.

Les Voies romaines font partie du réseau national des Jardins de Cocagne et relèvent du champ de l'économie sociale et solidaire.

Responsabilités principales

1. Développement des menus

- Concevoir et élaborer des menus innovants constitués à partir de la production de nos fermes, en relation étroite avec nos maraichers et éleveurs ainsi que nos producteurs partenaires. Les menus seront adaptés à l'identité des lieux (Beaune la Rolande, Vieilles Maisons sur Joudry et Orléans) à la saisonnalité et aux préférences des clients.
- Revoir régulièrement les cartes et ajuster les plats pour répondre à la demande d'une part, à la valorisation du travail des producteurs de l'autre.

2. Gestion des coûts et approvisionnement

- Gérer le budget de la cuisine.
- Superviser les achats de produits alimentaires et garantir la qualité et la fraîcheur des ingrédients.
- Contrôler les stocks et limiter les pertes.

3. Gestion d'équipe, encadrement et formation

- Encadrer et former les chefs d'équipe et encadrants techniques d'insertion
- Mettre en place des plans de formation pour les salariés en insertion professionnelle
- Gérer les plannings
- Favoriser un environnement de travail respectueux et collaboratif.

4. Gestion des opérations culinaires

- Superviser toutes les activités culinaires et veiller à la qualité des plats servis.
- Planifier et organiser la production en fonction de la demande et des standards de qualité.
- S'assurer que les normes de présentation, de goût et de fraîcheur sont respectées.
- Maîtrise des techniques sous vide et de l'appertisation

5. Respect des normes d'hygiène et de sécurité

- Garantir le respect des normes d'hygiène HACCP et des réglementations sanitaires en vigueur.
- Mettre en place des procédures pour minimiser les risques d'accidents en cuisine.
- Superviser l'entretien du matériel de cuisine.

6. Relation clientèle et satisfaction

- S'assurer que les retours clients sont pris en compte pour améliorer l'offre culinaire.
- Participer à des espaces de dialogue avec les groupements de producteurs pour améliorer la coopération de l'écosystème d'approvisionnement.

Compétences requises

- Excellentes compétences culinaires et capacité à innover

- Leadership et sens de l'organisation
- Maîtrise de la gestion des coûts et des budgets
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité
- Grande capacité de communication et de coopération

Qualifications

- Diplôme en arts culinaires ou formation équivalente
- Minimum de 5 ans d'expérience dans un poste similaire
- Expérience dans la gestion d'équipe et de cuisines de grande envergure
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et expérimental

Nous offrons :

- Un environnement de travail convivial et inclusif.
- Des opportunités de développement professionnel.
- Salaire attractif selon expérience

Le lieu de travail n'est pas desservi par les transports en commun. Véhicule et permis de conduire sont indispensables.

Pour postuler, envoyez votre CV et une lettre de motivation à Timothée Huck – Président : timothee.huck@lesvoiesromaines.com

