



A.S.B.L. DE DROIT BELGE DU 3 JUILLET 1954
RECONNUE EN FRANCE LE 10 FÉVRIER 1956

Siège Social en Belgique :

ASBL PRO PEYRESQ
Campus de la Plaine de l'ULB, CP 235
Boulevard du Triomphe
B - 1050 Bruxelles
BELGIQUE

NUMERO D'ENTREPRISE : 0410.502.416

Site en France :

ASBL PRO PEYRESQ
Village de Peyresq
F - 04170 Thorame-Haute
FRANCE
TEL : (+33) 4 92 83 20 37

✉ info@propeyresq.be

ASBL RECHERCHE CHEFFE/CHEF DE CUISINE POUR LES MOIS DE JUIN À AOÛT 2022

ORGANISME EMPLOYEUR

Pro Peyresq est une ASBL belge créée en 1954 qui a entrepris la restauration du village de montagne Peyresq qui se situe dans les Alpes de Haute Provence et qui accueille dans ses installations des séjournants de fin juin à début septembre. Pro Peyresq ASBL a pour but de promouvoir et de développer tout mouvement scientifique, artistique, culturel, social ou sportif au sein du village Peyresq, à travers l'organisation de vacances actives. Les fondements de l'Association sont la gestion de celle-ci par le bénévolat, l'esprit de rencontre et de convivialité de ses membres, la vie semi-communautaire de ses séjournants et le projet peyrescan. L'ambiance du village est multigénérationnelle et décontractée. Les séjournants sont des membres de l'association. On trouvera toutes les informations sur le village sur le site (www.propeyresq.be) et sur fr.wikipedia.org/wiki/Peyresq.



FONCTIONNEMENT

La pension complète est proposée aux séjournants sous forme collective par une équipe de professionnels en cuisine, proposant petit déjeuner, diner et souper équilibrés, sur base de produits frais et locaux. La cheffe/ le chef de cuisine est responsable du restaurant communautaire « Sophocle » de Peyresq en association avec les deux commis de cuisine, étudiants belges dans le secteur de l'HORECA.

En outre, une équipe bénévole dresse les tables et assure le service des plats. Le personnel de cuisine travaillera dans la convivialité avec les personnes travaillant au service du restaurant, les autres membres du personnel, les bénévoles, les séjournants et toute autre personne ayant trait aux activités de Pro Peyresq.

DESCRIPTION DU POSTE

Pro Peyresq ASBL est à la recherche pour la saison 2022 d'une cheffe / d'un chef cuisinier professionnelle qui aura la responsabilité de gérer le restaurant communautaire et d'assurer le service midi et soir (minimum 20 personnes - maximum 130 personnes) du dimanche au vendredi, en équipe avec les deux commis de cuisine. La cuisine n'étant pas effective hors saison (matériel remisé), 10 jours sont à prévoir en début et fin de saison, sans préparation de repas, pour rendre opérationnelle la cuisine.



A.S.B.L. DE DROIT BELGE DU 3 JUILLET 1954
RECONNUE EN FRANCE LE 10 FÉVRIER 1956

Siège Social en Belgique :

ASBL PRO PEYRESQ
Campus de la Plaine de l'ULB, CP 235
Boulevard du Triomphe
B - 1050 Bruxelles
BELGIQUE

NUMERO D'ENTREPRISE : 0410.502.416

Site en France :

ASBL PRO PEYRESQ
Village de Peyresq
F - 04170 Thorame-Haute
FRANCE
TEL : (+33) 4 92 83 20 37

✉ info@propeyresq.be

Sans que cette liste ne soit limitative, le chef / la cheffe de cuisine assurera toutes les tâches suivantes :

- Préparer le nombre de repas correspondant au nombre de séjournants le midi et le soir du dimanche au vendredi ;
- Gérer les commandes avec les fournisseurs locaux pour l'HORECA, réception et entreposage des denrées pour les repas en fonction du planning des séjournants et des indications budgétaires ;
- Assurer la variété des menus :
 - En proposant un menu unique (entrée, plat et dessert) de cuisine locale, variée et fraîche à chaque service ;
 - en proposant des préparations froides 3 à 4 fois par semaine, de préférence le midi (salades froides, plateaux de charcuterie et fromages, farcis froids, taboulés, terrines... en privilégiant les produits frais et évitant autant que possible les aliments cuits, servis froids) ;
 - en veillant à varier les menus sur une période de 3 semaines ;
 - en évitant les déchets de nourriture périssable et un surplus en fin de saison.
- Veiller à l'entretien quotidien de la cuisine (meubles, ustensiles, locaux...) et des espaces de stockage des marchandises ;
- Assurer les trois banquets de fête (autour des dates du 14 juillet, 21 juillet et 15 août) en collaboration avec l'équipe restaurant bénévole et coordonnés par le chef / la cheffe de centre ;
- Mettre en place et maintenir une ambiance de travail agréable et respectueuse de chacun avec l'équipe du restaurant (les commis de cuisine, l'équipe restaurant bénévole).



Les conditions sont les suivantes :

- Fonction de cheffe / chef de cuisine d'un restaurant collectif ;
- Contrat de travail saisonnier à durée déterminée de mi-juin 2020 à fin août 2020 (à préciser) ;
- Lieu de travail au village de Peyresq, 04170 Thorame-Haute (France). Logement sur place envisageable.

Profil :

- Vous avez une expérience probante dans le secteur de l'HORECA dans une fonction similaire ;
- Vous gérez avec enthousiasme une équipe d'aides de cuisine et de bénévoles ;
- Vous avez le sens de la discipline et l'esprit d'équipe ;
- Vous êtes résistant(e) au stress.

MODALITES DE RECRUTEMENT

Intéressé(e) de vivre l'aventure Peyresq ? Envoyez votre curriculum vitae et une lettre de motivation à l'adresse e-mail admin-personnel@propeyresq.be avec mention « Candidature chef de cuisine Peyresq ».

Personnes de contact : Mathilde Calomme et Clotilde Cantamessa.