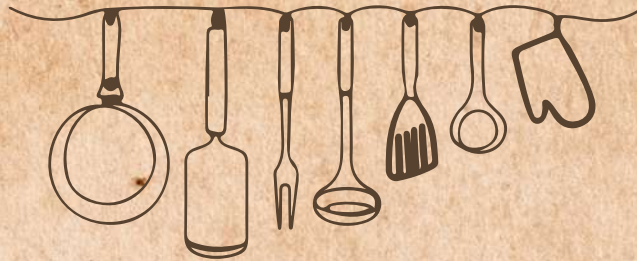


Avis de recherche

CUISNIER.E

Cuisiner au Vallon d'Aïga c'est une immersion au coeur d'un tiers lieu en pleine nature. C'est intégrer une équipe qui expérimente une gouvernance organique. Et c'est bien sûr exprimer sa créativité culinaire à travers des produits de qualité bio et local au sein d'une cuisine vaste et bien équipée afin de nourrir des groupes qui viennent séjourner sur place (stages, séminaires, colonies de vacances...)



Date : A partir du 1/09 et toute l'année.

L'éthique de la cuisine

Les matières premières sont d'environ 80% d'origine AB et certaines sont locales. Une maraichère est installée sur les terres du tiers-lieu et possibilité aussi d'aller se servir dans un potager attenant. On prend soin de s'adapter au régime de chaque groupe et aux contraintes alimentaires individuelles. Service au plat sur buffet.



Le fonctionnement : en gouvernance organique

l'entreprise est vue comme un organisme vivant où chacun.e est amené.e à oeuvrer selon ses compétences dans le rôle qui lui est proposé. Les décisions sont décentralisées par rôle et fonctionnent par processus d'avis.



Les compétences demandées :

- Conduire une équipe.
- Gérer les stocks.
- Elaborer des menus en respectant les contraintes du groupes ainsi que les budgétaires.
- Passer des commandes et faire l'approvisionnement.
- Cuisiner, servir, faire la plonge et le nettoyage.
- Respecter des règles d'hygiène et de sécurité.



Logement possible sur place (seul.e ou en famille)