

Offre d'emploi Cuisinier des Courmettes (H/F)

Préambule

[A Rocha France](#) est une association chrétienne de protection de l'environnement. Créée en 2000 en France, elle fait partie d'un réseau international d'associations de protection de la nature implantées dans 20 pays sur les cinq continents. Convaincus que la crise écologique (changement climatique, effondrement de la biodiversité, pollution...) est l'enjeu majeur du 21^{ème} siècle, nous poursuivons une double mission : préserver le vivant et mobiliser les chrétiens (pour une présentation complète de nos actions, voir notre [rapport d'activité 2021-2022](#)).

A Rocha est gestionnaire du [Domaine des Courmettes](#), une propriété de 600 ha d'espaces naturels sur laquelle se situent des bâtiments disposant d'une capacité d'accueil importante, ainsi qu'un jardin potager, un poulailler...

Nous recrutons **un cuisinier ou une cuisinière** pour préparer les repas pour l'accueil des groupes lors de séminaires, séjours de vacances, weekends, etc. en haute saison, ainsi que pour l'équipe permanente composée d'une quinzaine de personnes pendant le reste de l'année. Il ou elle bénéficiera de l'aide d'autres salariés ou de bénévoles, suivant les besoins.

Durée, lieu et type de contrat

- CDI à temps plein
- Poste à pourvoir dès que possible
- Lieu de travail : au Domaine des Courmettes, Tourrettes-sur-Loup, Alpes-Maritimes
- Possibilité de logement sur place

Missions et activités

Le rythme de vie et de travail aux Courmettes se caractérise par deux saisons bien différenciées, et donc par **deux missions** relativement différentes pour la personne en charge de la cuisine :

1. **En saison haute** (≈ avril à octobre, période d'accueil des groupes) :
 - Assurer la cuisine pour les groupes en pension complète (jusqu'à 60 personnes)
 - Gérer l'économat : élaboration des menus, commandes et gestion des stocks
 - Mettre en œuvre les normes d'hygiène et de sécurité de la cuisine collective
 - Encadrer des bénévoles pour l'aide à la cuisine en saison haute

2. **En saison basse** (≈ novembre à mars) :

- Assurer la cuisine pour l'équipe de permanents sur place (environ une dizaine de personnes), cinq jours par semaine, midi et soir
- Coordonner la gestion de la cuisine : courses, économat, rangement, etc.

Profil et compétences souhaitées

- Adhésion aux valeurs de l'association
- Bonnes compétences en cuisine
- Expérience en cuisine collective appréciée
- Aisance avec une cuisine végétarienne appréciée mais non essentielle
- Souci de choisir autant que possible des produits de saison, locaux, bio, équitables
- Bonnes compétences relationnelles, travail en équipe
- Capacité d'encadrement de bénévoles appréciée
- Bonne maîtrise de l'anglais appréciée
- Capacité à vivre en collectivité (si vie sur place)

Le poste vous intéresse ou vous souhaitez plus d'informations ? N'hésitez pas à nous contacter au 04 92 11 02 32 ou à courmettes@arocha.org

Offre d'emploi publiée le 14 octobre 2022



Photos © Marie Pfund