



LA RÉSIDENCE, RESTAURANT DU REFUGEE FOOD FESTIVAL  
DÉDIÉ AUX CUISINIERS RÉFUGIÉS RECRUTE

# UN MANAGER / CHEF FORMATEUR

## MODALITÉS

--

CDI à pourvoir à partir de juillet 2019

Poste basé à Paris

Contact : [louis@refugeefoodfestival.com](mailto:louis@refugeefoodfestival.com)

## CONTEXTE

--

La Résidence : premier restaurant et lieu de formation dédié aux chefs réfugiés !

Grâce à l'accompagnement d'une équipe de professionnels, La Résidence offre aux cuisiniers réfugiés en France un véritable espace d'expression et de formation pour tester et affiner leurs talents.

Nos objectifs :

- VALORISER LES TALENTS - Donner l'opportunité aux chefs invités de se tester et d'exprimer leurs talents auprès du grand public.
- FORMER ET ACCOMPAGNER - Former les chefs et les accompagner dans la création et le lancement de leur propre activité professionnelle.
- SENSIBILISER - La société civile, autour de la table, lieu universel de paix et d'égalité.

La Résidence accueille régulièrement un nouveau chef, réfugié en France, qui prend les rênes du restaurant pour faire découvrir au grand public les saveurs originaires de son pays : en 2018, Nabil Attar, cuisinier syrien (ayant depuis ouvert Narenj à Orléans !) et Magda Gegenava, cuisinière géorgienne, ont été accueillis à La Résidence, leur offrant un véritable tremplin professionnel.

# LE REFUGEE FOOD FESTIVAL RECRUTE

## MISSIONS

--

- Accompagner, former et encadrer les cuisiniers salariés et le/la chef en résidence dans la production et conception du menu et des recettes, en respectant les standards de qualité et hygiène.
- Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiène (HACCP) au sein de la brigade, la propreté et l'organisation en cuisine, au respect du matériel et aux bonnes pratiques de production (refroidissement, étiquettes, relevés de température)
- Veiller à la bonne gestion des stocks, commandes et qualité des produits (saison, sourcing, mode de production).
- Veiller au respect et à l'optimisation des coûts matière des recettes, en incluant la formation du personnel dans cette démarche afin de leur apporter la connaissance sur la maîtrise des coûts.
- Réaliser les encaissements et veiller au bon déroulement du service (annonces au passe qualité des plats etc.). Fermeture de caisse et gestions associés.
- Gestion des plannings et des recrutements, garantir une dynamique d'équipe positive.
- Optimiser le fonctionnement du restaurant pour contribuer au développement de l'activité du restaurant et des activités de restauration complémentaires (événementiel, traiteur, plateaux repas, etc.).
- Contribuer à l'objectif de sensibilisation des clients du restaurant aux enjeux de l'accueil et de l'intégration des personnes réfugiées en véhiculant les valeurs portées par le projet.

## PROFIL

--

Vous êtes dynamique, souriant, engagé(e), vous avez envie de découvrir la cuisine du monde à travers un projet social. L'humain est extrêmement important, le partage et l'esprit d'équipe indispensables.

Vous avez au moins 1 an d'expérience en cuisine, dans une brigade, avec une forte notion de la qualité des produits simples, valorisé par le travail et les recettes originales proposés par des cuisiniers réfugiés passionnés voulant transmettre leur culture. L'organisation, la gestion, la transmission et le management font partie de vos compétences.

La maîtrise des outils informatiques est importante pour assurer le suivi du restaurant (Pack Office).

Si vous avez envie de vous inscrire dans un projet qui fait du sens et qui grandit, ce poste est pour vous. Contactez-nous !