



PROFIL DE POSTE DU CHEF DE CUISINE

L'Ecocentre de la Bergerie de Villarceaux est situé dans le Parc naturel régional du Vexin français, au sein d'un territoire rural de 800 hectares engagé depuis plus de vingt ans dans la transition écologique et sociale, avec une exploitation agricole de 400 hectares fournissant viandes de boeuf et d'agneau, céréales, lentilles, pain, et un site de maraîchage (en installation).

L'Ecocentre est implanté dans l'ancien corps de ferme du domaine, qui a été réhabilité dans le cadre d'une démarche complète de prise en compte de l'environnement et des techniques de l'écoconstruction : isolation en matériaux naturels, chaufferie bois, panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, épuration naturelle par lagunage...

L'Ecocentre de la Bergerie comprend gîtes ruraux, gîtes de groupe, salles de réunion et de formation, permettant d'accueillir :

- Entreprises et institutions pour des séminaires et assemblées générales ;
- Chercheurs et étudiants, pour des formations et rencontres ;
- Scolaires et centres de loisirs lors de séjours à thème ;
- Groupes et associations, familles, pour des séjours au naturel.

La restauration sur le site est un service indispensable à l'accueil des groupes hébergés. Elle est assurée, matin, midi et soir et 7 jours sur 7 dans certaines périodes. Le nombre de couverts peut aller de 20 à 100.

La nature de cette restauration participe à la mise en valeur de l'engagement des acteurs du territoire, dans la transition écologique et énergétique.

Les plats servis sont préparés à partir de produits certifiés BIO, d'origine locale chaque fois que possible,

Le repas du soir est végétarien.

Le (la) Chef de cuisine a pour mission :

- D'établir les menus, de passer les commandes et gérer les stocks
- De garantir la qualité de la prestation culinaire.
- De diriger le personnel de cuisine et de salle (3 personnes et plus selon besoin)
- De maîtriser les coûts de production dans le cadre d'objectifs établis avec la direction.
- D'assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la restauration collective
- De participer avec les acteurs locaux, à l'évolution de l'alimentation dans le cadre du développement durable.

Embauche en CDI à la mi août 2017

Connaissances appréciées en menus végétariens, sans gluten et sans lactose.

Rémunération suivant profil.