



### Un cuisinier/Une cuisinière

La Tour du Valat est un institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes, basé en Camargue. Elle développe depuis de nombreuses années des programmes de recherche sur ces écosystèmes, propose des méthodes innovantes de gestion et sensibilise les décideurs. Fondation privée reconnue d'utilité publique, elle œuvre dans tout le bassin méditerranéen. Elle emploie environ quatre-vingt salariés et compte de nombreux partenaires institutionnels et privés en France comme à l'étranger, principalement dans le bassin méditerranéen.

Compte tenu de son relatif isolement, la Tour du Valat propose à ses salariés une cantine, ouverte les 5 jours de la semaine, fermée le mois d'août et entre Noël et le jour de l'an. Cette cantine sert entre 30 et 40 repas par jour, entre 8000 et 9000 repas par an, en fonction de l'accueil de groupe, en plus des salariés.

Plus de détails sur la **Tour du Valat** sur : <http://www.tourduvalat.org/>

#### **Missions :**

##### **Préparation des repas donnés à la cantine**

Cuisine simple à base de produits locaux frais et si possible bio dans une démarche environnementale. Le/la cuisinier/ère est chargé/e d'assurer la bonne fin du service cuisine et repas de la Tour du Valat.

##### **- Principales activités**

Le/la cuisinier/ère réalise lui/elle-même les activités suivantes :

- Approvisionnements (validation des fournisseurs avec le directeur financier) : choix des produits, approvisionnement (en direct et livraisons) et gestion des stocks
- Elaboration des menus à afficher dès le lundi, en tenant compte du budget alloué, de l'équilibre alimentaire et nutritionnel et de la disponibilité des produits provenant du domaine (viande)
- Préparation des repas sur place pour 90 personnes maximum
- Respect des règles d'hygiène sanitaires et alimentaires propres à la profession
- Organisation de repas événements
- Nettoyage de la cantine
- Supervision du travail de l'agent d'entretien affectée à la cantine

##### **- Profil :**

- Formation : CAP Cuisinier de préférence et Normes HACCP. Des connaissances ou expériences en cuisine végétarienne seraient un plus (un à deux repas par semaine) ainsi que des notions de diététique.
- Expérience dans un poste équivalent supérieure à 3 ans
- La maîtrise des outils bureautiques serait un plus
- Très bon relationnel, autonomie, sens de l'organisation, rigueur et esprit d'initiative
- Une sensibilité pour la thématique environnementale est souhaitée

- **Nature du contrat de travail et rémunération :**

- Contrat à durée indéterminée
- 35 heures hebdomadaires du lundi au vendredi
- Convention Collective Nationale de l'Animation – groupe D coefficient 300
- Rémunération comprise entre 26000 et 28500 € bruts annuels sur 12 mois selon expérience
- Lieu du poste : Fondation Tour du Valat, Le Sambuc, 13200 Arles
- Le/la cuisinière sera placé/e sous l'autorité du Directeur Administratif et Financier.

**Comment postuler :**

Par mail de préférence.

Envoyer un curriculum vitae à [perret@tourduvalat.org](mailto:perret@tourduvalat.org) avant le **19 février 2018**.

**Les candidats (-es) présélectionnés (-es) seront convoqués (-es) pour un entretien aux alentours du 1<sup>er</sup> mars 2018 de 9h à 12h.**

Une courte présentation de leur parcours pourra être faite devant le comité de sélection. Les frais de déplacements pourront être remboursés sur demande.

**Prise de poste : Le mercredi 28 mars 2018, pour 3 jours en doublon avec la titulaire du poste.**

**Pour toute question sur le processus de soumission de candidatures**, merci de vous adresser à Johanna Perret ([perret@tourduvalat.org](mailto:perret@tourduvalat.org)) / 04 90 97 28 77