

**L'association La Trace – Gîte des Ecouges recrute une (un) cuisinière (cuisinier).
En CDD à plein temps pendant 6 mois suivi d'une possibilité d'embauche en CDI
De juin 2023 au 30 novembre 2023**

A propos de l'association La Trace :

La Trace est une association loi 1901 créée en 1982 qui gère le gîte des Ecouges, situé dans l'Espace Naturel Sensible (ENS) des Ecouges dans le massif du Vercors, à 40 km de Grenoble. Cet ENS, appartenant au Conseil Départemental de l'Isère, est un territoire d'environ 1000 ha de nature sauvage. Le gîte situé à 1000m d'altitude n'est accessible qu'à pied pour la clientèle, après une marche facile d'une demi-heure environ.

L'association a pour vocation la sensibilisation au respect de l'environnement par la découverte du milieu naturel, l'immersion et l'accueil en pleine nature. Ce gîte a comme mission d'être un centre exemplaire d'éducation à l'environnement.

Spécificités du poste :

- Gestion d'une activité en site isolé et vie en petite équipe
- Capacité d'adaptation (polyvalence)
- Repas par services de 20 à 40 personnes
- Possibilité d'hébergement sur place
- Responsable hiérarchique : le directeur de l'association

Missions	Activités
Assurer la restauration des clients du gîte	<ul style="list-style-type: none">- Confection des repas (tendances bio/local/végétarien)- Approvisionnement, courses- Gestion des menus validée par la direction- Service et plonge- Ménage de la cuisine/caves et leur bon fonctionnement- Gestion des stocks de consommables
Animation du projet associatif	<ul style="list-style-type: none">- Accueil téléphonique et physique en cas d'indisponibilité de la direction- Participer aux week-ends bénévoles (rémunéré)
Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none">- Assurer une veille sur l'évolution de la réglementation- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Savoirs	Savoir-faire	Savoir-être
<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances en nutrition et diététique - Cuisine - Connaissance des réglementations applicables en restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil - Aptitude relationnelle - Rigueur de gestion - Etre capable d'adapter les repas en fonction du public 	<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'initiative - Autonomie - Sens du travail en équipe - Vie personnelle compatible avec les exigences du poste

Conditions :

CDD de 7 mois temps plein qui pourrait évoluer en CDI

Rémunération : 2037€ Brut par mois pour 151h67, coefficient 300 groupe D de la convention collective nationale de l'animation,

Possibilité d'être Logé et nourri

Poste basé au gîte des Ecouges,

Poste à pourvoir de suite

Lettre de motivation et CV à adresser par voie électronique à Mme Karine Garcin directrice :

direction@latrace.net