

BIBRACTE

recrute

un Cuisinier ou une Cuisinière

(CDI)

Recrutement urgent

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Bibracte EPCC est un établissement public à vocation scientifique, culturelle et touristique installé au cœur de la Bourgogne. Il gère le site patrimonial du mont Beuvray, site de la ville antique de Bibracte, labellisé Grand Site de France, ainsi que les équipements construits à sa périphérie dans le cadre des Grands Travaux de l'Etat : centre archéologique européen et musée.

L'établissement est fort d'une quarantaine de collaborateurs permanents. Il accueille des publics variés : usagers du centre archéologique (chercheurs et étudiants), scolaires, visiteurs du musée et du site patrimonial. L'établissement dispose pour cela d'un centre d'hébergement d'une centaine de lits, d'une cuisine et de deux lieux de service : la cafétéria du centre archéologique (120 couverts) et le Chaudron, restaurant du musée (60 couverts). La cafétéria assure la pension complète des usagers hébergés, pour un total d'environ 22.000 repas/an, tandis que le Chaudron est ouvert le midi seulement durant les vacances scolaires et les dimanches, de mars à novembre, pour 8.000 repas servis.

CONTEXTE DE LA CREATION DU POSTE

La création du poste résulte de la décision de réinternaliser le service de restauration, après une longue période de sous-traitance, afin de réorienter son offre et d'en faire un outil de développement à part entière. Il s'agit notamment de créer un partenariat avec les producteurs locaux, de développer pour la cafétéria une cuisine familiale goûteuse et économe, de décliner l'offre de *cuisine gauloise* du Chaudron et de développer la petite restauration.

POSITIONNEMENT DU POSTE

Le Cuisinier est placé sous la responsabilité du Chef de cuisine, au sein d'une équipe d'une demi-douzaine de collaborateurs (en haute saison).

MISSIONS ASSOCIEES AU POSTE

Le Cuisinier a pour mission de confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; d'assurer le service et d'être à l'interface des convives ; d'assurer l'entretien de la vaisselle, des matériels et des locaux.

Ses activités principales sont de :

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies ;
- Mettre en œuvre la distribution des produits ;
- Assurer l'accueil et le service ;
- Assurer la tenue d'une caisse ;
- Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service ;
- Entretien des matériels et des locaux de la cuisine ;
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur ;
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production.

FORMATION & COMPETENCES REQUISES

Une formation ad hoc dans le domaine de la restauration est requise.

Une expérience professionnelle sera appréciée.

CADRE D'EMPLOI / REMUNERATION

Recrutement en contrat de droit privé à durée indéterminée pour un temps durée indéterminée à temps partiel intermittent (volume horaire annuel de

1.666 heures - 49 semaines de 34h dont 3 semaines de coupure par an).

Plages horaires variables selon la saison.

Salaire référencé sur la grille des techniciens du CNRS, échelon selon expérience (de 2.000 à 2.400 € brut pour un temps plein).

A compter d'un an d'ancienneté : prime de logement et prime d'ancienneté à hauteur de 6% du salaire brut

de base, prise en charge partielle de la mutuelle par l'employeur.

Poste à pourvoir dès que possible

Candidatures à adresser à : CV + lettre de motivation

M. le Directeur général de Bibracte

Centre archéologique européen

58370 Glux-en-Glenne

Transmission par mail : compta@bibracte.fr