

## Offre d'emploi **Cuisinier des Courmettes (H/F)**

### **Préambule**

A Rocha France est une association chrétienne de protection de l'environnement. Créée en 2000 en France, elle fait partie d'un réseau international d'associations de protection de la nature implantées dans 20 pays sur les cinq continents. Convaincus que la crise écologique (changement climatique, effondrement de la biodiversité, pollution...) est l'enjeu majeur du 21<sup>ème</sup> siècle, nous poursuivons une double mission : préserver le vivant et mobiliser les chrétiens (pour une présentation complète de nos actions, voir notre [rapport d'activité 2020](#)).

A Rocha est gestionnaire du [Domaine des Courmettes](#), une propriété de 600ha d'espaces naturels sur laquelle se situent des bâtiments disposant d'une capacité d'accueil importante, ainsi qu'un jardin potager, un jardin d'herbes aromatiques, un poulailler...

Nous recrutons **un cuisinier ou une cuisinière** pour rejoindre l'équipe de permanents qui travaille aux Courmettes à l'accueil de divers publics : séjours de formation sur la foi chrétienne et/ou l'écologie, stagiaires, bénévoles... La plupart des membres de l'équipe habitent sur place dans un esprit de vie communautaire orientée vers l'accueil.

### **Durée, lieu et type de contrat**

- CDI à temps plein
- Poste à pourvoir début 2022
- Lieu de travail : Domaine des Courmettes (Tourrettes-sur-Loup, Alpes-Maritimes)
- Possibilité de logement sur place

### **Missions et activités**

Le rythme de vie et de travail aux Courmettes se caractérise par deux saisons bien différenciées, et donc par **deux types de missions** relativement différentes pour la personne en charge de la cuisine :

1. **En saison haute** (≈ avril à octobre, période d'accueil des groupes) :
  - Assurer la cuisine pour les groupes en pension complète (jusqu'à 60 personnes)
  - Gérer l'économat : élaboration des menus, commandes et gestion des stocks
  - Mettre en œuvre les normes d'hygiène et de sécurité de la cuisine collective
  - Encadrer des bénévoles pour l'aide à la cuisine

## 2. **En saison basse** (≈ novembre à mars) :

- Assurer la cuisine pour l'équipe de permanents sur place (environ une dizaine de personnes), cinq jours par semaine, midi et soir
- Faire les courses et l'économat du quotidien
- Assurer le rangement et la propreté de la cuisine communautaire

Parallèlement à ces deux temps bien différenciés dans la vie du centre des Courmettes, la personne recrutée devra faire preuve **tout au long de l'année**, d'un intérêt et d'une réflexion en faveur d'une alimentation respectueuse de l'environnement, cela se traduisant par :

- Faire des choix réfléchis pour l'élaboration des menus (privilégier les produits de saison, locaux, bio...)
- Savoir et aimer cuisiner fréquemment des plats végétariens
- Assurer le lien entre les productions du jardin potager et la cuisine

## **Profil et compétences souhaitées**

- Adhésion aux valeurs de l'association
- Très bonnes compétences en cuisine
- Expérience en cuisine collective appréciée
- Souci de choisir autant que possible des produits de saison, locaux, bio, équitables
- Bonnes compétences relationnelles, travail en équipe
- Capacité d'encadrement de bénévoles
- Bonne maîtrise de l'anglais appréciée
- Capacité à vivre en collectivité (si vie sur place)

**Renseignements et candidatures (CV et lettre de motivation) à [courmettes@arocha.org](mailto:courmettes@arocha.org)**

*Offre d'emploi publiée le 15 décembre 2021*