

m/imec/ recrutement/ Cuisinier·ère – CDI 35h

un lieu d'exception/

Située aux portes de Caen, l'abbaye d'Ardenne offre un ensemble architectural de grande qualité dans un véritable écrin de verdure. Depuis 2004, l'Imec y développe une mission très originale, en ouvrant au public son importante collection d'archives de l'édition et de la création contemporaines.

Ses jardins et ses services de résidence offrent notamment un séjour apprécié aux auteurs et autrices en résidence et aux chercheuses et aux chercheurs qui viennent du monde entier pour consulter les archives. L'institut propose aussi une scène littéraire, des éditions, des expositions et un important travail de médiation et d'ouverture aux différents publics.

nos valeurs/

Notre équipe est composée d'une quarantaine de collaborateurs qualifiés et très investis dans la mission de l'Imec. Ils privilégient l'intelligence collective et la qualité de vie au travail et sont très attachés à la poésie du site, à son calme propice à l'étude et au partage, ainsi qu'au respect des milieux naturels de l'abbaye.

la cuisine/

La cuisine de la résidence est ouverte du mardi au vendredi midi pour les petits-déjeuners, déjeuners et dîners des résidents et elle ouvre ponctuellement pour certains événements de la programmation.

Elle s'inscrit dans une démarche engagée et responsable, respectueuse de l'environnement, attentive aux produits et aux producteurs locaux. Le potager de l'abbaye est source d'inspiration pour les menus qui sont élaborés au fil des saisons et qui proposent une cuisine de goût, saine, mettant en valeur les produits du terroir.

Véritable lieu de rassemblement de l'abbaye, le Farinier offre un espace de restauration convivial où les chercheurs, les auteurs en résidence, les invités, les différents publics et l'équipe de l'Imec se retrouvent pour partager des moments chaleureux qui font de chaque séjour une expérience singulière et enrichissante.

vos missions/

Le matin, vous collaborez avec le cuisinier pour la préparation du service du déjeuner (servi du mardi au vendredi). Vous assurez par ailleurs la préparation et le service du dîner (servi du mardi au jeudi). En binôme ou seul, selon le cas, vous préparez également les repas et les réceptions organisés pour les soirées et pour les autres événements de la programmation.

- Vous concevez et préparez des menus, entrées, plats chauds et froids, desserts, en valorisant les productions du potager et en proposant une offre culinaire de qualité, originale, gourmande
- Vous sélectionnez les fournisseurs et les producteurs en privilégiant les circuits courts et les produits raisonnés ou biologiques
- Vous réalisez la mise en place et l'ensemble des préparations culinaires
- Vous assurez (ou supervisez, selon le nombre de convives) un service au buffet, en veillant à la qualité et à la convivialité de l'accueil
- Vous passez les commandes d'approvisionnement, contrôlez les marchandises livrées et gérez les stocks
- Vous réalisez les inventaires et suivez le budget
- Vous appliquez avec rigueur les règles d'hygiène et de sécurité

profil recherché/

- Diplôme de cuisinier (CAP, Bac Pro ou Bac+2)
- Expérience réussie au sein d'une cuisine inventive (5 années bienvenues)
- Adhésion aux valeurs de l'Imec et à la démarche de sa cuisine

- Créativité et curiosité
- Réactivité et prise d'initiative
- Grand sens de l'accueil et de la convivialité : vous aimez faire plaisir par votre cuisine
- Goût pour le travail en équipe et aptitude à travailler en autonomie
- Sérieux et rigueur dans la méthodologie de travail et dans l'application des règles d'hygiène
- Permis B indispensable

salaire/

Selon profil et expérience.

avantages/

Rythmes de travail : 4 jours travaillés du mardi au vendredi
et 3 jours de repos : samedi, dimanche, lundi (hors événements liés à la programmation)

Tickets restaurants, mutuelle et prévoyance, prime annuelle.

informations complémentaires/

Poste à pourvoir dès que possible. Date limite de candidature : 5 novembre 2023

Pour postuler, merci de nous transmettre un CV détaillé, ainsi qu'une lettre de motivation à l'attention de M. Jean-Luc Bonhême, Directeur adjoint, à l'adresse : recrutement@imec-archives.com



L'abbaye d'Ardenne



Le Farinier



Le Pressoir, salle de réception



La terrasse du Pressoir