



OFFRE D'EMPLOI

La SCIC SA Nouveau Monastère recrute un.e binôme chef.fe de CUISINE pour la saison 2026 (mi-avril à octobre)

La SCIC Nouveau Monastère est une société de l'Économie Sociale et Solidaire qui gère le site de l'Ancien Monastère de Sainte-Croix (26) et qui porte un projet d'envergure de sauvegarde et de développement de ce patrimoine vieux de neuf siècles. Elle rassemble plus de 160 acteurs qui ont pris part au capital pour soutenir son développement : fournisseurs, clients, salariés, communes, sympathisants...

Ses valeurs : Le respect de la personne, la responsabilité environnementale, la recherche du savoir-faire, l'engagement de solidarité, la transmission, l'exigence d'intégrité, le développement durable.

Son mot d'ordre : COOPÉRATION.

La SCIC assure plus de 6000 nuitées et sert plus de 12000 repas (service au plat) chaque année entre mars et novembre. L'équipe composée d'une quinzaine de personnes en pleine saison assume toutes les missions nécessaires (cuisine, service, entretien, maintenance...) pour assurer un accueil de qualité de la clientèle internationale et éclectique.

Le ou la chef.fe travaille en équipe pour assurer l'élaboration et la production de menus inventifs à destination des hôtes hébergés sur le site en pension complète ou demi-pension.

La SCIC Nouveau Monastère cherche son sa binôme chef.fe cuisine !

Missions principales du poste :

Dans un esprit de « pension de famille », vous créez **des plats familiaux et colorés** à base de **produits locaux, si possible bio et surtout de saison**. Le jardin du lieu offre ses richesses pour laisser libre court à la créativité de la cuisine. **En duo** avec la deuxième cheffe de cuisine et en coordination avec les commis cuisine (1 à 3 personnes selon l'occupation du site) :

- Assurer la préparation, la confection et le dressage des plats dans le respect des normes HACCP et du PMS de la structure.
- Concevoir et élaborer des menus équilibrés, ponctuellement des menus végétariens et végétans
- Assurer le suivi de la gestion des stocks et de la conservation des produits : de la commande à la réception des livraisons.
- Organiser et entretenir les postes de travail et les équipements de la cuisine
- Participer ponctuellement au service au plat et à la plonge post service.
- Transformation de produits

Savoir-Faire indispensable :

- Capacité à concevoir des menus équilibrés et complets en autonomie et selon les consignes,
- Capacité à préparer des repas complets (entrée, plat, dessert) en autonomie pour une quarantaine de personnes,
- Connaissance et compréhension des normes sanitaires et d'hygiène (HACCP),
- Capacité à intégrer et à travailler en équipe.

Savoir-être :

- Apprécier la vie de groupe et le rythme des saisons touristiques,
- Faire preuve de respect envers ses collègues,
- Savoir respecter les règles de sécurité, les consignes et les outils de travail,
- Faire preuve de calme et de sens de l'organisation,
- Apprécier le contact humain,
- Sens du collectif et du service client.

CONDITIONS DU POSTE :

- Lieu de travail : Ancien Monastère de Sainte-Croix, 26150 Sainte-Croix
- Type de contrat : CDD de mi-avril à octobre – Avenant de prolongation possible
- Convention collective Tourisme Social et Familial
- Début de contrat : à partir mi-avril
- Salaire brut indicatif : 14€/heure bruts
- Nombre d'heures : 151.67 h/mois
- Travail selon planning semaine, week-end et jours fériés

PRÉ-REQUIS :

- Une formation en cuisine est un plus
- Moyen de transport indispensable pour se rendre sur le lieu de travail

Exceptionnellement, il peut être demandé à le ou la salarié.e d'assurer des missions complémentaires pour permettre le maintien d'un service client de qualité (récupération de commande, marché...)

Les horaires et les jours travaillés peuvent connaître certaines fluctuations selon l'accueil et la demande des groupes en termes de restauration.

Les candidatures sont ouvertes !

(CV + lettre de motivation) à envoyer par mail à : frederic@le-monastere.org

