



**La coopérative de la Cuisine de l'Arc
recherche pour son lancement**

Un·e Cheffe de cuisine traditionnelle

**expérimenté·e,
avec une fibre sociale et une appétence
pour la transmission et l'insertion professionnelle.**

Le projet en 2 mots !

- **Le restaurant de la Cuisine de l'Arc propose les midis en semaine une carte type bistrot, élaborée et servie par une équipe en insertion professionnelle. La salle est d'environ 50 couverts, avec une équipe de 3 personnes en cuisine (hors chef-fe) et 2 personnes en salle. Des prestations de traiteur auront lieu régulièrement.
Côté salle, un tarif réduit est accessible aux clients en situation de précarité financière pour favoriser une mixité dans la clientèle. Le restaurant est fondé sous statut coopératif (SCIC), et implique donc une diversité de parties prenantes dans sa gouvernance et son organisation.**
- **Le restaurant s'inscrit dans l'activité du tiers-lieu du même nom, axé sur la cuisine et l'alimentation, coordonné par le Bouillon de Noailles.**

La Cuisine de l'Arc se trouve au 5, rue de l'Arc à Noailles, Marseille 1^{er}.

Elle se lance en 2025 et ouvrira début 2026.

Compétences et Appétences

- **Chef-fe de cuisine traditionnelle**
 - Voir fiche ROME G1601
 - Circuit-court : attrait pour l'élaboration de menus de saisons, le travail avec des produits au maximum locaux et issus de l'agriculture bio ou raisonnée
- **Encadrant.e technique des salarié·es en insertion :**
 - Travail avec des personnes éloignées de l'emploi
 - suivi des apprentissages et projets professionnels
 - Attrait pour la transmission et la pédagogie
- **Entrepreneuriat social : capacité à lancer un projet alliant impératif de rentabilité économique et nécessité d'utilité sociale**
- **Adhésion au projet global du tiers-lieu et envie de contribuer à la coopérative**

Mission

Sous la responsabilité du ou de la Directeur.ice de l'établissement, les missions principales sont :

Gestion des stocks

- Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock.
- Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple.

Conception :

- Goûter les préparations culinaires et ajuster leur assaisonnement, et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir.
- Contribuer à l'élaboration des menus avec le ou la responsable de l'établissement
- Porter une appréciation gustative, olfactive et visuelle.
- Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations des recettes existantes

Qualité :

- Analyser les possibles dysfonctionnements en cuisine, et proposer des mesures correctives.
- Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires du personnel en cuisine.

Management :

- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en ajustant le personnel
- Déléguer, responsabiliser
- Identifier les besoins de formation pour développer les compétences du personnel

Pilotage et maîtrise des coûts :

- Commander les matières premières auprès des différents fournisseurs de la région
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Production, fabrication :

- Dresser des plats pour le service
- Superviser la préparation des aliments

Gestion des RH : Recruter et intégrer les nouveaux cuisiniers avec le ou la chef.fe d'établissement

Gestion administrative : Définir les plannings et congés de ses équipes

Recherche et innovation : Réaliser les fiches techniques pour les plats (ingrédients, quantité, prix...)

Conseil, transmission : Transmettre une technique, un savoir-faire

Logistique : Organiser le traitement des commandes

Gestion et contrôle : Elaborer, suivre et piloter un budget

Protection des personnes et de l'environnement : Evacuer et trier des déchets, des produits

Pour mener à bien ces missions, il est nécessaire de maîtriser les savoirs suivants :

Normes et procédés :

- Chaîne du froid
- Chiffrage/calcul de coût
- Conditionnement des aliments
- Fiches techniques de cuisine
- Fiches techniques de préparations culinaires
- Législation alimentaire
- Procédures de cuisson sous vide
- Procédures de la marche en avant
- Production culinaire
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Domaines d'expertise :

- Diététique
- Logiciel de gestion de stocks
- Management de proximité
- Politique commerciale ou de la stratégie de l'enseigne/entreprise
- Régimes alimentaires

Formations possibles

- Bac professionnel ou technologique en restauration
- BTS hôtellerie-restauration avec une spécialisation en gestion, en art culinaire ou de la table
- CAP ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Produits, outils et matières

- Cuisine des spécialités régionales françaises
- Cuisine du monde
- Familles de produits alimentaires

Techniques professionnelles :

- Techniques de communication orales, écrites et numériques

Profil

- Savoirs être : Écoute, empathie, adaptabilité
- Créativité, réactivité, rigueur, gestion des priorités
- Travail en équipe
- Gouvernance coopérative
- Expérience recherchée : 3 à 5 ans

Points forts du poste : Un seul service à midi / projet bénéficiant du soutien des acteurs locaux de l'ESS / un poste à créer à sa mesure / possibilité de participer aux décisions stratégiques de l'entreprise en étant coopérateur-ice de la SCIC.

Conditions : Rémunération à convenir / CDD 12 mois 35h / 5 jours sur 7

Candidature : envoyez avant le 15 sept. CV + lettre de motivation à contact@lacuisinedelarc.fr

Décision : septembre/octobre, Embauche : octobre/novembre 2025

Pour plus d'information

lacuisinedelarc.fr