

**CHERCHE CHEF.FE DE CUISINE – ENTREPRENEUR.EUSE - ASSOCIE.E - SALARIÉ.E**

**TRAITEUR BIO PAR L'INSERTION ET LA FORMATION DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP PROFIL CHEF CUISINIER TRAITEUR H/F – LYON 7**



*Traiteur Bio et Social par conviction*

### **CAPUCINE & GASTON**

Capucine et Gaston va développer une activité de traiteur bio et en bocaux par l'insertion et la formation de personnes en situation de handicap et/ou éloignées de l'emploi.

Nous allons fabriquer et commercialiser une gamme complète d'entrées, de plats et de desserts bio, conditionnée en bocal en verre,

Cette activité, se fera dans un même lieu, sur Gerland (69007 Lyon), dans un local de 280 m2, et s'articulera autour d'une cuisine type laboratoire, d'un espace de restauration du midi et d'une boutique de vente dédiée (vente à emporter et vente livrée).

Nous cherchons notre futur.e responsable de cuisine, salarié.e et co-associé.e susceptible de nous accompagner dans le montage, la mise en place du pôle cuisine et dans le développement de ce projet.

**La constitution de l'équipe des associé.e.s est cours et l'ouverture au grand-public est prévue sur octobre 2019, La rémunération de l'équipe est prévue dès l'ouverture (octobre).**

### **LE FONDATEUR**

Jean-Christophe, 54 ans, fondateur du projet et entrepreneur avec succès depuis plus de 25 ans dans des secteurs variés et notamment dans un restaurant.

### **LES TÂCHES**

**Avant ouverture (avec un engagement dès que possible)** : Participation à la finalisation du montage du projet : financier, opérationnel, aménagement. - Réflexions sur la construction de la gamme, les recettes et les prix de revient. Production des premiers bocaux sur l'été.

**À l'ouverture** : Chef de cuisine, responsable du pôle cuisine.

### **VOTRE PROFIL**

- H/F, Formation et expérience significative en cuisine
- Personne souhaitant s'investir pleinement et financièrement dans un projet de sens et prometteur économiquement
- Connaissance et sensibilité pour l'économie solidaire, les circuits courts, l'alimentation locale et bio
- Expérience ou volonté d'ouverture à une activité de conserverie
- Ouverture d'esprit pour collaborer avec différents chefs sur le modèle : un chef, sa recette, son bocal.

- Sensibilité pour un public handicapé, volonté d'accompagner, de transmettre, fibre pédagogique.
- Goût pour l'entrepreneuriat et intérêt fort pour la coopération
- Capacité à travailler en équipe (partage d'idées, échanges, retours d'expérience)
- Volonté d'être Tuteur Formateur pour les salariés apprenants par l'utilisation du dispositif de formation en situation de travail : ZERO BARRIER ( <http://www.zerobarrier.eu>)
- Valeurs de partage, de calme, d'autonomie, forte capacité à imaginer de nouvelles recettes et les solutions techniques associées

## **VOS MISSIONS**

Assurer la gestion de la cuisine et l'encadrement des personnes

- Co-élaboration des recettes et utilisation des recettes des chefs partenaires
- Co-élaboration des prix de revient et des prix de vente
- Préparation des bœufs pour le restaurant, la boutique et la vente à emporter et à livrer
- Élaboration plan HACCP, garant normes hygiène, bio et sécurité alimentaire
- Encadrement du personnel pour réception, préparation, cuisson, nettoyage ...
- Assurer la cogestion des achats et des prix ventes
- Rencontre et sélection des producteurs/fournisseurs
- Gestion des stocks/commandes
- Réception des marchandises
- Élaboration des prix de vente des productions
- Encadrer et former en cuisine le personnel handicapé et en insertion
- Participer au recrutement
- Participer à des ateliers cuisine.

Participer également à la stratégie globale de développement de l'entreprise et à sa gestion administrative et financière.

## **CONDITIONS**

Statut : Entrepreneur- Salarié.e - Associé.e au capital de la SAS

Horaires de travail : du lundi au vendredi en journée uniquement (pas de service le soir ni le week-end prévu)

Apport personnel : À définir - Prise de risque – Force de propositions - Partage des décisions.

Ce projet est accompagné dans son montage par la SCIC SA GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité). Le GRAP est une coopérative filière spécialisée dans l'alimentaire ([www.grap.coop](http://www.grap.coop)).

Ce projet, dont le local est trouvé, est soutenu par l'Association Sésame Autisme, la SCIC Solivers (67), la Métropole de Lyon et La Région. Ce projet a fait l'objet d'études de marché, a déjà été présenté à des financeurs potentiels, a le soutien de différentes fondations, a donné lieu à la réalisation d'ateliers tests, et rencontre une très forte adhésion.

Ce projet ambitieux dans sa globalité se montera par étapes.

Ce projet vous intéresse et vous voulez en savoir plus, contactez :

Jean-Christophe Guidollet

06 80 15 11 09 - [jcguidollet@free.fr](mailto:jcguidollet@free.fr)

<https://www.linkedin.com/in/jeanchristopheguidollet>

<https://fr-fr.facebook.com/capucineetgaston/>