OFFRE D'EMPLOI

Chef·fe de cuisine

Cocagne Alimen'Terre, associée engagée en faveur d'une alimentation durable accessible à tous depuis 2019, et structure d'insertion par l'activité économique membre du Réseau Cocagne, ouvre début 2027 un lieu nourricier et solidaire dans le quartier d'Empalot, à Toulouse qui comprendra : un resto de quartier accessible à toutes et tous, un espace café convivial, et un lieu d'animations autour de l'alimentation durable.

Ce lieu deviendra le nouveau siège social de l'association et accueillera ainsi toute notre équipe, actuellement composée de 10 animateur(ice)s en CDDI, 2 encadrantes techniques (cuisine et animations pédagogiques), 1 médiatrice sociale, 1 accompagnateur socio-professionnel et 1 directrice.

L'équipe en CDDI sera mobilisée de manière tournante sur les activités d'animations, la production culinaire et le service, sous la responsabilité de deux encadrantes technique.

L'activité de restauration sera proposée sur place et à emporter les midis du lundi au vendredi, concoctée à base de produits bruts, bio, locaux. Elle visera une clientèle diversifiée : habitants du quartier, salariés des entreprises à proximité… dans un objectif de mixité culturelle et sociale.

Nous recherchons un·e chef·fe de cuisine pour construire et animer cette nouvelle activité de restauration, dans un esprit de cuisine nourricière : bonne pour la santé, la planète, et accessible en prix.

Vos missions

Avant l'ouverture (phase de préfiguration) :

- participer aux choix techniques : matériel et aménagement de cuisine, logiciel de caisse, moyens de paiement, outils de suivi de l'hygiène... ;
- construire les approvisionnements (privilégiant le bio et le local) ;
- construire le plan de maîtrise sanitaire ;
- définir la carte et l'identité culinaire du lieu, dans le respect du cadre déjà esquissé par l'association (à base de produits bruts bio et locaux, principalement ou exclusivement végétarienne, commercialisable à un tarif accessible, permettant d'associer l'équipe en CDDI sans trop de pression ou de complexité technique).
- participer à l'élaboration de la communication sur cette identité culinaire.

Une fois le restaurant ouvert :

- gérer les stocks et le réassort, en conciliant qualité (bio, local) et maîtrise budgétaire ;
- garantir l'hygiène et la sécurité en cuisine ;
- produire des repas ;
- contribuer à l'accompagnement technique et pédagogique de deux salarié·es en CDDI sur l'activité de production culinaire.

Profil recherché

- formation et expérience confirmée en cuisine
- expérience en gestion d'un petit restaurant ;
- appétence pour une cuisine simple, nourricière, de saison, et sensibilité aux enjeux d'accessibilité alimentaire ;
- goût pour la transmission et l'envie d'accompagner une équipe en parcours d'insertion, sans expérience préalable requise en encadrement pédagogique (coopération possible avec les 2 encadrantes techniques sur ce volet) ;
- goût du travail en équipe, les missions étant menées en étroite collaboration avec les encadrantes techniques et la médiatrice sociale ;
- autonomie et capacité à prendre des initiatives ;
- sens de l'organisation ;
- exigence sans perdre la bienveillance ;
- capacité à tenir un équilibre budgétaire serré ;
- rigueur.

Ce que nous proposons

- un poste sans coupure ni service du soir, ni travail le week-end (hors événementiel très ponctuel) — horaires de journée (8h-15h30), du lundi au vendredi ;
- temps plein 35h/semaine
- l'intégration à une équipe resserrée et engagée (deux encadrantes techniques et une médiatrice sociale) et au groupement Cocagne Haute-Garonne (possibilités de partages d'expériences / groupe de pairs)
- un poste créatif dans un projet porteur de sens.

Poste à pourvoir

Poste à pourvoir en novembre 2026

CDI

2400 à 2600€ brut/mois selon profil et expérience

Modalités de candidature

CV + lettre de motivation à adresser à : alimen-terre@cocagnehautegaronne.org