



PÉRISCOPE

musiques innovantes

RECRUTE

UN·E CHEF.FE POUR LA CUISINE DU PERISCOPE

Le service de cantine et de catering proposé par le PÉRISCOPE est motivé par plusieurs principes fondamentaux.

Dans la continuité de ces dernières années, nous souhaitons défendre une alimentation végétarienne de qualité, créative, nourrissante et écologique. Toute personne chargée des repas devrait maîtriser la cuisine végétarienne, végane, et savoir élaborer des alternatives non restrictives pour les régimes spécifiques et les intolérances alimentaires.

La personne en charge de la cantine élabore ses menus en toute autonomie. Elle est tenue de privilégier des produits sourcés (bio, locaux, fermiers au maximum). Elle a également la responsabilité de calculer les coûts de revient, même approximatifs, afin de garder une marge soutenable pour que les prix de vente restent accessibles.

La plupart des matières premières sont disponibles en livraison, les commandes sont gérées par la personne en cuisine qui doit anticiper les délais et la régularité des approvisionnements, ainsi que le bon fonctionnement du stockage au lobster.

Cette mission est en étroite collaboration avec l'équipe de production, qui assure le relais des réservations du midi et des commandes de catering. L'ensemble de la production culinaire doit être organisée pour tenir sur la journée, service du midi et rangements inclus. L'équipe d'accueil se charge de servir le catering lors des concerts, la proposition culinaire doit être pensée pour ses facilités de remise en température et de service.

Les semaines de travail sont basées sur 30h de production, sur 3 jours pleins ou échelonnées, et peuvent être sujettes à augmentation en fonction de l'activité de concerts et résidences. Cela comprend 3 services du midi, ainsi que la production des caterings pour la semaine. L'ensemble de la gestion sanitaire et du rangement de la cuisine est inclus dans le poste



Cadrage de la mission

Durée et temps de travail

- Mission prévue de début septembre à début juillet
- Engagement minimum de 30 heures par semaine, réparties sur trois jours (du mardi au jeudi en principe)
- Possibilité d'augmentation du volume horaire en fonction de l'activité (concerts, résidences...)

Organisation et lien avec l'équipe du PÉRISCOPE

- Le ou la prestataire devra être autonome dans la gestion des achats et la gestion des stocks
- Suivi des marges et des coûts en lien avec l'administratrice du PÉRISCOPE
- Coordination régulière avec l'équipe de production (réservations des repas, logistique des caterings)
- Possibilité de faire appel à d'autres prestataires en cas de surcharge ponctuelle

Conditions

- Contrat de prestation sur 10 mois
- Fermeture annuelle de 15 jours pendant la période de Noël
- Rémunération : 23 € / heure (base minimale de 30h/semaine)
- L'ensemble des matières premières et des achats sont pris en charge par Le PÉRISCOPE
- Travail en journée uniquement (pas de soirées, ni de week-ends sauf en cas de temps forts de la structure - festivals).

Date limite de candidature : 30 juin 2025

Date de prise de poste envisagée : 1er septembre 2025

Merci d'envoyer vos candidatures à l'adresse mail suivante :
periscope.recrutement@gmail.com