



## L'association Papa's production recrute **UN·E CHEF·FE CUISINIER·ÈRE**

Pour des remplacements le samedi

**La Papa's Production, fondée au Havre en 1997, est une association d'intérêt général qui œuvre pour la promotion et la diffusion des musiques actuelles sur le territoire du Havre et de son agglomération.**

L'association déploie son projet culturel et artistique au travers de 3 activités :

- **Le Tetris**, scène de musiques actuelles (115 événements/an), une programmation plurielle et curieuse dans un lieu original
- **Le Ouest Park Festival**, rendez-vous annuel autour des musiques actuelles et de la création artistique dans le cadre du Fort de Tourneville
- **Ouest Track**, radio musicale locale et alternative qui traite de l'actualité du Havre et fait la promotion des musiques actuelles

**La «Cantine du Fort», restaurant du Tetris recherche un·e cuisinier·e pour des remplacements le samedi.**

**Placé·e sous la responsabilité du responsable de bar et du directeur de l'association, vous serez amené·e à prendre en charge la préparation des repas «fait maison» inspirés de la cuisine traditionnelle et cuisine du monde dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et des valeurs de l'association.**

Ainsi, vos principales missions sont les suivantes :

- Préparer et organiser la production des repas (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...) ainsi que les préconisations médicales (régimes alimentaires, textures modifiées...).
- Participer activement à l'entretien des locaux de la cuisine et de ses équipements.
- Veiller à la qualité de la prestation (gustative et visuelle) en vue de la satisfaction des convives.
- Établir les menus en accord avec le chef résident.
- S'occuper de l'approvisionnement de la cuisine en matières premières (grossiste).

Vous possédez une expérience réussie sur un poste de cuisinier·ère en restauration traditionnelle ou collective. La connaissance des différents régimes alimentaires (végétarien, végétan, sans lactose, sans gluten...) serait appréciée. L'autonomie, l'organisation, la réactivité et la polyvalence sont les qualités attendues pour le poste.

### **CONDITIONS D'ENGAGEMENT :**

- Journée de 7h (service restau) un samedi sur 2
- Rémunération : groupe 5 (échelon selon expérience) de la Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles

**Pour candidater, présentez-vous directement sur place.**

Sinon, vous pouvez envoyer une candidature par mail (cv + lettre de motivation) à l'attention de **Medhi Zaouiche**, responsable bar : [medhi@papasprod.com](mailto:medhi@papasprod.com)