



**Le Groupement d'Associations Partenaires d'Action Sociale**

[www.gapas.org](http://www.gapas.org)

Recrute pour l'ESAT / Compagnie de l'Oiseau-Mouche

**Un-e Chef-fe de cuisine pour le service traiteur Le Nectar  
CCNT 66**

CDD d'un mois pour remplacement temporaire  
A pourvoir dès que possible

**Présentation du GAPAS :**

Le GAPAS propose diverses formes d'accompagnement pour des personnes en situation de handicap, enfants et adultes, à travers la gestion de 41 établissements et services sociaux et médico-sociaux dans les Hauts-de-France et l'Île-de-France.

**Présentation de l'établissement :**

L'Oiseau-Mouche est une structure atypique regroupant une compagnie, un théâtre, un restaurant, le Colibri, et un service traiteur, le Nectar, en cours de développement situés à Roubaix. Conformément aux valeurs de l'association et au projet d'établissement, l'Oiseau-Mouche accompagne 41 personnes en situation de handicap mental et/ou psychique dans le cadre de leur vie professionnelle, dont 20 cuisiner-ère-s et serveur-se-s rattaché-e-s au secteur de la restauration et réparti-e-s sur les 2 activités restaurant et service traiteur.

L'Oiseau-Mouche souhaite poursuivre le développement d'une activité traiteur à destination des entreprises, collectivités locales, associations, lieux culturels... Une nouvelle dynamique est à créer dans le cadre du lancement du Nectar !

**Mission :**

Sous l'autorité du responsable de la restauration de l'Oiseau Mouche, le chef de cuisine dispose de l'autonomie, de l'initiative et de la responsabilité nécessaires au bon fonctionnement du service traiteur le Nectar. Les prestations seront diverses : petits déjeuners, plateaux repas, cocktails déjeunatoires et dinatoires, buffets froids ou chauds etc. pour un maximum de 500 personnes. Il aura la gestion d'une équipe de 10 cuisiner-ère-s et serveur-se-s en situation de handicap.

Il est le garant de :

- de la création de la carte du service traiteur
- du suivi des stocks, des commandes et du budget
- l'organisation du travail de son équipe
- du respect des normes HACCP et de sécurité

**Profil :**

Diplôme d'état en restauration type CAP, Bac Pro, BTS

Capacité à gérer une activité de production traiteur dans sa globalité (commande, gestion des stocks, matériels, process de production...)

Expérience en service traiteur exigée

Très bonnes capacités de négociation et d'adaptation

Capacité à rendre compte de son travail et à analyser sa pratique

Volonté de travailler en équipe

Bonne capacité relationnelle et de coordination

Capacité à travailler en transversalité et coopération avec l'équipe du Restaurant le Colibri

Ouverture d'esprit et curiosité intellectuelle

Capacité à accompagner et animer une équipe de dix personnes en coordination avec l'équipe éducative

Avoir une expérience avec les personnes en situation de handicap mental serait un plus

**Divers :**

Convention collective 1966

35h/semaine du lundi au vendredi avec possibilité de travailler le soir et/ou week-end en fonction des activités professionnelles liées au service traiteur

Rémunération selon expérience

La 1<sup>ère</sup> étape de recrutement sera assurée par l'intermédiaire de l'agence SOVITRAT

Fiche de poste disponible sur demande : [contact@oiseau-mouche.org](mailto:contact@oiseau-mouche.org)

**Contact :**

Merci d'adresser votre candidature avec lettre de motivation et CV par mail à madame la directrice à l'adresse mail suivante : [contact@oiseau-mouche.org](mailto:contact@oiseau-mouche.org) avant le 30 novembre 2024