

**Intitulé :** Cuisinier.e du Relais Montagnard et de l'Autruche Volante

**Type de contrat :** CDD 20 à 38h par semaine selon période et l'envie de la personne

**Durée :** 9 mois (Avril à mi Décembre) avec possibilité de prolonger sur du long terme (possibilité aussi sur des périodes plus courtes, en particulier l'été)

**Début du contrat :** Fin Mars, début Avril 2024

**Localisation :** Bonac-Irazein

**Salaire :** Selon expérience

L'Autruche Volante est un collectif basé dans la vallée du Biros, en Ariège. Elle gère notamment le Relais Montagnard (relais-montagnard.org), une auberge ayant pour but d'accueillir les randonneurs qui parcourent le GR des Pyrénées et de participer à la vie locale de la vallée du Biros. Nous essayons autant que possible d'avoir une démarche alternative. Nous portons une attention particulière au choix des produits mais aussi au fonctionnement humain de notre organisation. L'équipe est composée de 5 salariés permanents, 4 saisonniers, 3 services civiques, une dizaine de membres actifs et des volontaires de passage.

L'activité du collectif se fonde principalement sur la gestion du Relais Montagnard, l'ouverture d'une guinguette avec un chapiteau en Juillet et Août, et divers évènements tout au long de l'année (fête du printemps, festival Bonac Plage, etc.)

Nous recherchons une personne pour coordonner toute la partie restauration de l'auberge. Le contrat de départ serait un CDD mais nous souhaitons pérenniser le poste d'année en année si possible. Les missions proposés ci-dessous sont assez flexibles, et s'adapteront aux compétences/envies des personnes.

#### **Missions :**

- Cuisine
- Coordination de l'équipe cuisine
- Responsable de l'offre de restauration
- Responsable de l'hygiène et de la logistique de la cuisine
- Responsable des approvisionnements

#### **Profil recherché :**

- Adaptabilité, dynamisme, autonomie de travail
- Bonnes relations humaines, force de proposition
- Travail collaboratif et collectif
- Si possible, usage des outils informatiques de base (OpenOffice, Excel, ...)
- Compétences en restauration et en gestion
- Attrait pour l'intensité du travail de saison
- Attrait pour la cuisine de saison, et parfois végétarienne

**Contacts :** CV et lettre de motivation (intégrée dans le mail) à envoyer par mail : [contact@autruche-volante.org](mailto:contact@autruche-volante.org) dès que possible. Plus d'information au 0637442639.