

La Halle de La Machine
Association loi 1901
La Machine Toulouse
3 avenue de l'Aérodrome de
Montaudran
31400 Toulouse



Recrute un.e Cuisinier.ère
CDI – temps complet

Secteur
Spectacle vivant

Description de l'entreprise

Description de la structure : Dirigée par François Delarozier, **La Compagnie La Machine** domiciliée à Nantes, est née de la collaboration d'artistes et de techniciens du spectacle. Depuis sa création en 1999, elle développe des projets atypiques et d'envergure. D'abord spécialisée dans la construction de machines monumentales (comme Les Machines de l'Île de Nantes), la compagnie produit depuis 2003 ses propres spectacles (L'Expédition Végétale, La Symphonie Mécanique, Le Dîner des Petites Mécaniques...).

La Halle de La Machine : Toulouse métropole a confié une mission de service public consistant en la mise en œuvre d'une activité artistique et culturelle développée par François Delarozier et la Compagnie La Machine. L'association La Machine Toulouse, créée à cet effet, aura pour unique objet la gestion déléguée du service public d'exploitation de l'équipement à vocation touristique et culturelle nommé « La Halle de La Machine » et situé dans le quartier de Montaudran sur le site de la « Piste des Géants ». L'ouverture de cet établissement (ERP de 2^{ème} catégorie) est prévue le 9/11/2018. Le bar restaurant fait partie intégrante du projet artistique de la Halle.

Description du profil recherché

Formation de type Bac+2 : BTS hôtellerie-restauration

Capacité d'organisation et d'adaptation,

Créativité et qualités culinaire

Une expérience culinaire des différents régimes alimentaires est souhaitable

Rapidité d'exécution

Bon.ne gestionnaire

Excellente connaissance des normes d'hygiène et de propreté

Grande disponibilité

La connaissance des publics du secteur culturel et la curiosité pour les questions culturelles et de société seraient un plus

Vous serez chargé.e de mettre au point les recettes et la carte en collaboration avec la directrice du pôle restauration

Vous gérerez les stocks

Vous serez chargé.e de l'organisation de la cuisine (équipe et plannings) et superviserez la cadence et la qualité de travail

Vous êtes soucieux.cieuse du bien-être de votre équipe et travaillerez en totale harmonie avec l'équipe de salle

Vous serez amené à travailler avec l'ensemble des équipes de la Halle de La Machine.

Vous serez chargé.e de mettre au point les recettes et la carte en collaboration avec la directrice du pôle restauration

Vous gérerez les stocks

Vous serez chargé.e de l'organisation de la cuisine (équipe et plannings) et superviserez la cadence et la qualité de travail

Vous êtes soucieux.cieuse du bien-être de votre équipe et travaillerez en totale harmonie avec l'équipe de salle

Vous serez amené.e à travailler avec l'ensemble des équipes de la Halle de La Machine.

Date de prise de fonction

03 septembre 2018

Rémunération envisagée

2500€ bruts mensuels

Convention Collective Nationale pour les Entreprises Artistiques et Culturelles n°3226, IDCC n° 1285.

Lieu

Toulouse

Site web de l'entreprise

www.lamachine.fr

Informations complémentaires

Agent de maîtrise

Poste en CDI

Candidature avec référence RBR/CDI/PRENOM.NOM (lettre de motivation + CV) à adresser avant le 31/07/2018) par mail à sophie.ledoux@halledelamachine.fr

Entretien prévu début Août 2018.