



Offre d'emploi - Cheffe cuisinière / Chef cuisinier

Le contexte

La SCIC Ferments Communs est une coopérative qui rassemble l'ensemble des acteurs de l'écosystème des alternatives agri-culturelles de Mâlain. Expérimentation politique concrète de transformation écologique et sociale, elle participe à une production alimentaire locale, paysanne, biologique et citoyenne, dans la perspective d'une plus grande autonomie alimentaire territoriale. Elle œuvre dans le cadre d'un processus collégial favorisant l'implication du plus grand nombre, l'éducation populaire et l'ouverture culturelle ([voir les statuts de la SCIC](#)).

Au sein de cet écosystème s'est progressivement formée l'idée de créer un nouvel outil de transformation alimentaire, complémentaire des outils existants et en soutien à la production locale. Le projet d'auberge paysanne est le fruit de plus de deux ans de concertations parmi les actrices, acteurs et partenaires de la SCIC.

Ce projet vise plusieurs objectifs :

- Valoriser les produits locaux et paysans à juste prix
- Permettre un accès simple à une alimentation de qualité
- Favoriser les liens sociaux en milieu rural
- Favoriser une ré-appropriation citoyenne de l'alimentation

Avec ce projet, nous voulons :

- Une restauration de qualité, créative, simple et généreuse
- Un approvisionnement en circuits courts, bio et paysans
- Des prix qui allient accessibilité et juste rémunération des producteurs
- Un salariat de qualité et impliqué dans la vie coopérative

LES MISSIONS DU POSTE pour la création de l'activité avant ouverture

La personne responsable recrutée préparera l'ouverture du lieu sur la base d'un travail mené par la SCIC Ferments Communs depuis sa création et en concertation avec le conseil d'administration. Elle sera garante du rétroplanning menant à l'ouverture du restaurant, puis de sa gestion. Plus particulièrement, dans la phase de préparation à l'ouverture, ses missions seront les suivantes :

- Aide au positionnement de l'activité restauration sur le territoire en fonction de l'offre disponible et des besoins ; identification des exemples inspirants
- Identification et rencontre avec les partenaires et prescripteurs
- Rencontre avec les producteurs locaux et définition d'un partenariat d'approvisionnement
- Rencontre avec l'équipe approvisionnement de la Tourniquette (épicerie coopérative de Mâlain) et définition d'un partenariat d'approvisionnement
- Participation à la conception des éléments de communication et suivi
- Suivi des travaux et du respect des normes, relation avec le cuisiniste

- Conception de l'offre culinaire, des menus, calcul des coûts de revient et de la marge
- Prise en main de la modélisation économique de l'activité restauration
- Organisation de premiers évènements test
- Identification du potentiel de diversification de l'activité restauration
- Concertation avec le Conseil d'Administration, et le groupe de travail « resto » de la SCIC

LES MISSIONS DU POSTE après lancement de l'activité

- Gestion globale de la cuisine : stocks, mise en place, nettoyage
- Gestion des approvisionnements
- Confection des repas
- Gestion de la traçabilité et du respect des normes HACCP
- Élaboration de la carte en cohérence avec les attendus de la SCIC
- Garantir et suivre la rentabilité et la trésorerie de l'activité restauration
- Gestion de l'organisation du travail en équipe

LES COMPETENCES ET SAVOIR-FAIRE DU POSTE

- Être titulaire d'un diplôme en cuisine et avoir idéalement au moins 3 ans d'expérience en cuisine, avec notamment une bonne expérience en gestion globale d'une activité restauration
- Capacité à prendre en compte le territoire bourguignon, ses enjeux et ses acteurs
- Être autonome, responsable et engagé.e
- Capacité d'accueil du public et aisance relationnelle
- Savoir gérer une cuisine seul.e
- Savoir travailler du 100% fait-maison et bio
- Savoir valoriser les produits paysans du tiers-lieu en priorité
- Appétence pour le travail collaboratif
- Savoir gérer une équipe et notamment un.e apprenti.e
- Savoir s'insérer harmonieusement au sein du tiers-lieu nourricier de Mâlain

LES CONDITIONS

- CDD de 8 mois avec évolution souhaitée en CDI au lancement de l'activité
- Temps plein annualisé sur la base de 35h/semaine (possibilité d'évolution en temps partiel)
- Salaire : sur une base indicative de 30 650€ brut annuel (et selon qualification et expérience)
- Début souhaité de prise du poste : 15 septembre 2026
- Ouverture envisagée du restaurant : 1^{er} trimestre 2027
- Taille de l'équipe à l'ouverture du restaurant : 1,6 ETP
- Possibilité d'être associé.e-salarié.e de la SCIC
- Lieu d'exercice : Mâlain (21)
- Permis B obligatoire

Date limite de remise de la candidature : avant le 15 mai 2026

Candidature (CV et lettre de motivation)

à envoyer à : contact-scic@alternatives-agriculturelles.fr

Ou : SCIC Ferments Communs – 28 rue de la gare 21410 Mâlain