

L'association Agapè Anjou recrute pour son restaurant L'entrecôte d'Agapè et son Ecole de Production :

**Un cuisinier, maître professionnel (H/F)  
contrat à temps complet**

Profil recherché :

- Cuisinier autonome (H/F) pour production restaurant et/ou cafétéria et/ou Food truck
- Expérience significative et diplôme de niveau IV souhaités
- Maitrise ou disposition à concevoir et travailler à partir d'une fiche technique de production
- Une envie de transmettre son savoir faire et d'accompagner des jeunes en difficultés
- Une disposition à être formé(e) à l'accompagnement des jeunes en décrochage scolaire inscrits pour préparer un CAP cuisine et intégrés à l'équipe de production
- Une expérience auprès de jeunes (association sportive ou autre) peut être un plus
- 

Descriptif du poste :

Le candidat prioritairement en production en poste froid devra être en capacité de remplacer la personne au poste chaud et sera amené à participer aux autres tâches de production ( Food-truck, cafétéria, cocktails et buffets)

Ponctuellement un service de week-end et soirée pourra être demandé.

Il assurera également la fonction de maître professionnel et devra transmettre les savoirs pratiques et technologiques par la pédagogie du « faire pour apprendre » aux jeunes en formation cuisine

L'entrecôte d'Agapè fonctionne comme un restaurant de cuisine traditionnelle (80 à 100 couverts) pour un service uniquement le midi du lundi au vendredi et produit pour deux cafétérias. Le restaurant propose également des services de buffets et cocktails.

Envoyer CV et lettre de motivation à [direction.agape@unionpourlenfance.com](mailto:direction.agape@unionpourlenfance.com)