



## CIRCA, POLE NATIONAL CIRQUE RECRUTE

### Un.e chef.fe de cuisine

Association loi 1901, Circa, labellisée Pôle National Cirque, est installé depuis 2012 au Circ, à Auch. Son projet artistique s'articule autour de l'accueil en résidence et de la coproduction de projets artistiques circassiens, de l'organisation du festival Circa et d'une saison de diffusion pluridisciplinaire. L'action culturelle, la coopération et l'implantation territoriale traversent le projet artistique. Circa s'est engagé depuis 2023 dans une démarche RSE exigeante : pour nous rejoindre vous devez adhérer à des valeurs sociales et solidaires affirmées en termes d'inclusion, de diversité et de responsabilité écologique.

Le budget annuel moyen est de 2,2 M€ et l'équipe se compose de 17 permanents.

#### **Missions :**

Sous l'autorité de la directrice et des différents responsables de pôle, le-la chef.fe de cuisine prend en charge la préparation des repas «fait maison» pour les équipes artistiques accueillies au Circ, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il – elle participe également à l'animation des espaces du Circ en proposant une restauration légère les soirs de spectacle, en assurant le service au bar avec les autres membres de l'équipe et les bénévoles et, ponctuellement, en assurant la restauration lors de l'accueil de prestations extérieures.

#### Production culinaire :

- Préparation des plats : élaborer et préparer les plats en respectant les régimes alimentaires
- Assurer la production des repas en amont et en aval du festival Circa
- Elaborer et faire évoluer les propositions en fonction des saisons et des circuits courts

#### Gestion des stocks et approvisionnements

- Être autonome sur la gestion des besoins en approvisionnement des matières premières
- Veiller à la sensibilisation au gaspillage alimentaire dans un objectif de maîtrise des coûts et de démarche éco-responsable
- Organiser la réception, le contrôle quantitatif et qualitatif et le stockage des marchandises

#### Organisation, réglementation et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Veiller au respect de la réglementation HACCP
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (étiquetage, traçabilité, rangement des armoires positives & des chambres froides, prises de températures, etc...)
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'état des équipements et du matériel utilisés

### Missions complémentaires

- Participer aux services lors des événements organisés par l'association (sorties de résidences, spectacles, festival, rencontres, etc.).
- Contribuer à l'animation des espaces du Circ et à transformer le projet d'établissement en objectifs opérationnels
- Coordonner l'équipe de restauration pendant le festival Circa

### **Profil et compétences :**

- Formation dans les métiers de la restauration
- Première expérience professionnelle confirmée dans des missions similaires
- Maîtrise de la réglementation relative aux normes HACCP
- Intérêt pour les circuits-courts, les produits locaux et l'éco-responsabilité
- Autonomie, rigueur, dynamisme, capacité d'écoute et d'organisation
- Goût pour le travail en équipe et sensibilité pour le spectacle vivant
- Disponibilité (travail fréquent en soirée et les week-ends)
- Permis B

### **Conditions :**

- prise de poste souhaitée : janvier 2025
- statut/rémunération : CDI, agent de maîtrise groupe 5 (Grille CCNEAC) – échelon selon expérience - temps plein annualisé 1582h/an
- prime annuelle, tickets restaurants et mutuelle

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser avant le 06 décembre 2024 à Ronan Le Pennec – administrateur – [ronan.le-pennec@circa.auch.fr](mailto:ronan.le-pennec@circa.auch.fr)